கொங்கு நாட்டுப்புற வாழ்வியலும் புழங்கு பொருள் பண்பாடும்

முதன்மைப் பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் சி.மா. இரவிச்சந்திரன்

T 28403

தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர் - 641 046

கொங்கு நாட்டுப்புற வாழ்வியலும் புழங்கு பொருள் பண்பாடும்

முதன்மைப் பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் சி.மா.இரவிச்சந்திரன்

பதிப்பாசிரியர்கள்

முனைவர் வ.ஜெயா

முனைவர் தே. ஞானசேகரன்

முனைவர் ரா.ஜெயராமன்

முனைவர் சி.சித்ரா

முனைவர் மு.ஜீவா

முனைவர் ஓ.பாலகிருஷ்ணன்

முனைவர் ஜே. ஜோசப் அந்தோணிராஜ்

தமிழ்த்துறை

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்

கோயம்புத்தூர் – 641046

ISBN:978-81-920897-1-3

நூல் பற்றிய குறிப்புகள்

கொங்கு நாட்டுப்புற வாழ்வியலும் புழங்கு பொருள் பண்பாடும்

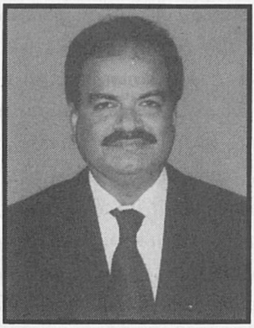
பொருள்	:	தமிழ் நாட்டுப்புறவியல் கட்டுரைகள்
மொழி	:	தமிழ்
நூல் அளவு	:	டெமி 1/8
படிகள்	:	300
பக்கங்கள்	:	293 + XX
முதற் பதிப்பு	:	பிப்ரவரி 2011
விலை	:	ரூ. 200
அச்சு	:	மணி ஆப்செட் 112, பெல்ஸ் ரோடு, திருவல்லிக்கேணி, சென்னை – 5
வெளியீடு / உரிமை	:	தமிழ்த்துறை பாரதியார் பல்கலைக் கழகம் கோவை

BIBLIOGRAPHICAL DATA

KONGU FOLKLIFE AND MATERIAL CULTURE

Subject	:	Tamil Folklore Articles
Language	:	Tamil
Book Size	:	Demi 1/8
Pages	:	293 + xx
First Edition	:	Feb 2011
Price	:	Rs. 200.00
Printing	:	Mani offset 112, Bells Road, Triplicane, Chennai-5
Publication / Rights	:	Dept of Tamil Bharathiar University Coimbatore - 641 046

ISBN:978-81-920897-1-3



பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் துணைவேந்தர்
மேன்மைமிகு
முனைவர் சி. சுவாமிநாதன் அவர்களின்
வாழ்த்துரை

பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் தமிழ்த்துறைக்குப் பல்கலைக்கழக நிதி நல்கைக் குழு கொங்கு நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் - அளவாய்வு என்ற ஆய்வுத்திட்டத்திற்குச் சிறப்பு நிதியுதவித்திட்டத்தின் கீழ் ரூ.22.50 இலட்சம் 2007 ஆம் ஆண்டு வழங்கியுள்ளது. அத்திட்டத்தைப் பயன்படுத்தி முதுகலை மாணவர்களுக்குக் களஆய்வுப்பயிற்சியினைத் தமிழ்த்துறை அளித்து வருகிறது. ஒவ்வொரு ஆண்டும் ஒவ்வொரு கிராமத்திற்கு மாணவர்களை அழைத்துச் சென்று களஆய்வுப்பயிற்சி அளிப்பதோடு அக்கிராமத்து நாட்டுப்புற வழக்காறுகளையும் பதிவு செய்து வருகிறது. இத்திட்டத்தின் நிதியுதவியில் ஆய்வு மாணவர்களும் முதுகலை மாணவர்களும் பயனடையும் வகையில் கணினி ஆய்வுக் கூடத்தையும் தமிழ்த்துறை அமைத்துள்ளது. கொங்கு நாட்டுப்புறவியல், கொங்கு வேளாண்மை வழக்காறுகள் என்ற இரு தலைப்புகளில் கடந்த இரு ஆண்டுகளில் கருத்தரங்கங்கள் நடத்தி மூன்று தரமான கட்டுரைத் தொகுதிகளை வெளியிட்டுள்ளது.

இந்த ஆண்டு கொங்கு நாட்டுப்புற வாழ்வியலும் புழங்கு பொருட்களும் என்ற தலைப்பில் கருத்தரங்கம் நடத்திக் கருத்தரங்கக் கட்டுரைகளை வெளியிடுவது கண்டு பெரிதும் மகிழ்வடைகிறேன்.

புழங்கு பொருட்கள் மனிதப் பண்பாட்டைப் புலப்படுத்தும் சிறந்த சான்றாக வரலாற்றாய்வில் விளங்குகிறது. கொங்கு நாட்டில் நடந்த அகழ்வாய்வுகளில் எண்ணற்ற முதுமக்கள் தாழிகளும் மண்பானை ஓடுகளும் மணிகளும் கிடைத்துள்ளன. இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு வழக்கிலிருந்த பிராமி எழுத்துக்கள் தமிழகத்தில் மட்டுமே பானையோடுகளில் கிடைக்கின்றன; வடநாடுகளில் கிடைக்கவில்லை. இரண்டாயிரம் ஆண்டுகளுக்கு முன்பு பானையோடுகளில் எழுதுகிற அளவு எளிய குயவரும் எழுத்தறிவு பெற்றிருந்தனர் என்ற உண்மை கொங்கு நாட்டு அகழ்வாய்வுப் புழங்கு பொருட்கள் மூலம் அறிய முடிகிறது. மேலும் பானையோடுகளில் எழுதுகிற அளவு தமிழகத்தில் பிராமி எழுத்து முறை பரவலாக வழக்கிலிருந்ததால் வடநாட்டிற்கே பிராமி எழுத்துமுறை தமிழகத்திலிருந்துதான் சென்றிருக்கவேண்டும் என்ற கருதுகோளும் தற்சமயம் உருவாகி வருகிறது.

கொங்கு நாட்டு அகழ்வாய்வுகளில் பெரில் என்ற பச்சைக்கற்களும் சபையர் என்ற நீலக்கற்களும் மிகுதியாகக் கிடைத்துள்ளள. கொடுமணல் அகழ்வாய்வில் ஒரு பெருங்கற்கால ஈமக்குழியில் மட்டும் 2000க்கும் மேற்பட்ட கார்னீலியன் (சூதுபவளம்) மணிகள் கண்டறியப் பட்டுள்ளன. கொங்கு அகழ்வாய்வில் கிடைத்த மணிகள் தமிழ் நாட்டிற்கு உரியவையல்ல. அவை வட்நாட்டிலிருந்து கொடுமணலுக்கு எடுத்து வரப்பட்டு அம்மணிகளைப் பக்குவப்படுத்தி ஆபரணங்களாக வடிவமைத்து வணிகத்திற்காகக் கப்பலேற்றியுள்ளனர் என்ற உண்மை யைக் கொங்கு அகழ்வாய்வுகளின் மூலம் அறிஞர்கள் கண்டறிந்துள் ளனர். இவ்வாறு புழங்கு பொருட்கள் ஒரு காலகட்டத்தின் பண் பாட்டையும் வரலாற்றையும் புலப்படுத்தும் மிகச்சிறந்த சான்றுகளாக அமைகின்றன.

தற்காலத்தில் மக்கள் வழக்கில் உள்ள புழங்கு பொருட்களைப் பண்பாட்டுப் புரிதல்களோடு பதிவு செய்யும் நோக்கில் இக்கருத்தரங்கக் கட்டுரைகள் அமைந்துள்ளன. கொங்கு நாட்டின் தனித்தன்மையைப் புலப்படுத்தும் வகையில் அணைகயிறு, கருக்கருவாள், கொங்காடை போன்ற எண்ணற்ற புழங்கு பொருட்கள் இன்றும் வழக்கில் உள்ளன. அத்தகைய புழங்கு பொருட்கள் இந்நூலின் மூலம் பதிவு செய்யப் படுவதை அறிந்து மகிழ்கிறேன்.

கோவையில் 2010 ஆம் ஆண்டு சூன்மாதம் நடைபெற்ற உலகத் தமிழ்ச் செம்மொழி மாநாட்டுப் பணிகளில் பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் தமிழ்த்துறை ஆற்றிய பணி பெரிதும் பாராட்டத்தக்கது. செம்மொழி மாநாட்டு ஊர்வலத்தில் இடம்பெறும் அலங்கார ஊர்திகளுக்கான கருப்பொருள்களைக் கண்டறிவதில் தமிழ்த்துறை ஆசிரியர்கள்

துணைநின்றனர். அலங்கார ஊர்திகள் பற்றிய விளக்கவுரைக் கையேட்டினையும் தமிழக முதல்வர் மாண்புமிகு டாக்டர் கலைஞர் அவர்கள் பாராட்டும் வகையில் வடிவமைத்தனர். இப்பணிகளோடு கோவையில் உள்ள இணைப்புக்கல்லூரித் தமிழ்த்துறைத் தலைவர் களையும் ஆசிரியர்களையும் மாணவர்களையும் இணைத்து முந்நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட தொண்டர் அணியை உருவாக்கிச் செம்மொழி மாநாட்டு ஆய்வரங்கை நடத்தத் தமிழ்த்துறை ஆற்றிய பணி என்றும் என் நினைவிலிருந்து நீங்காது. எனவே பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் தமிழ்த்துறை மேற்கொள்ளும் எப்பணியும் சிறப்புற அமையும் என்பதில் எனக்கு எள்ளளவும் ஐயமில்லை.

இக்கருத்தரங்கிற்குப் பிற பல்கலைக்கழகப் பேராசிரியர்களும் முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்களும் பாரதியார் பல்கலைக்கழக இணைப்புக் கல்லூரி ஆசிரியர்களும் ஆய்வாளர்களும் ஆய்வுக் கட்டுரைகள் சமர்ப்பித்துள்ளனர். ஆய்வுக்கட்டுரைகள் சமர்ப்பித் துள்ள அனைவருக்கும் எனது வாழ்த்துக்களைத் தெரிவித்துக் கொள் கிறேன். இக்கருத்தரங்கைச் சிறப்பாக நடத்திக் கருத்தரங்கக் கட்டுரைத் தொகுதியைச் சிறப்பாக அச்சிட்டு வெளியிடுவதற்கு அரும்பணியாற்றி வரும் தமிழ்த்துறைத் தலைவரைப் பாராட்டுகிறேன். இக்கருத்தரங்கிற்குத் துணைநின்ற தமிழ்த்துறைப் பேராசிரியர்களையும் பல்கலைக்கழக மானியக்குழுத் திட்டப் பணியாளர்களையும் தமிழ்த்துறை ஆய்வு மாணவர்களையும் பாராட்டி மகிழ்கிறேன்.

முனைவர் சி. சுவாமிநாதன்
துணைவேந்தர்
பாரதியார் பல்கலைக் கழகம்
கோயம்புத்தூர்

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம் : கோவை

தமிழ்த்துறை

பதிப்புரை

நாட்டுப்புறக் கலைமரபினை நிகழ்கலை மரபு என்றும் கைவினைக் கலை மரபு என்றும் வகைப்படுத்துவர். இயற்கையாகக் கிடைக்கும் மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு, கைத்திறனால், புழங்கு பொருட்களை அழகியல் தன்மையோடு உருவாக்கும் கலையே கைவினைக்கலை என்பர். இயற்கை வளங்களைப் பண்பாட்டுப் படைப்புக்களாகவும் கலைப்படைப்புக்களாகவும் மாற்றிக் கொள்வதே புழங்கு பொருள் சார் பண்பாடு என்பார் பேரா. தே.லூர்து. பொதுவாக நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்களை வரையறுக்க இயற்கைப் பொருள், கைத்திறன், அழகியல் , பண்பாடு ஆகிய நான்கு குணங்களை அறிஞர்கள் வற்புறுத்துகின்றனர்.

அன்றாட வாழ்வில் வீடுகளில் அம்மி, குழவி, உரல், உலக்கை, கூடை, முறம், விசிறி, மட்டை, கத்தி, அரிவாள்மனை, சீமாறு போன்ற பல புழங்குபொருட்களைப் பயன்படுத்தி வருகிறோம். ஒருகாலத்தில் வீடுகளில் மண், மரம், கல், இரும்பு,ஓலைகளாலான புழங்கு பொருட்களைப் பயன்படுத்தி வந்தனர். சுதந்திரத்திற்குப் பிறகு வீட்டுப் புழங்கு பொருட்களில் இயந்திரங்களின் பயன்பாடு அசுரத்தனமாக வளர்ந்து வருகிறது. எழுபதுகளில் கேஸ் அடுப்பையும் மிக்ஸியையும் கிரைண்டரையும் பயன்படுத்த அச்சப்பட்ட தமிழ்ப்பெண்களுக்கு இன்று இக்கருவிகள் தவிர்க்க இயலாத சமையல் அறைப் பொருள் களாகி விட்டன. இவைகளுடன் தொலைபேசி, கைபேசி, தொலைக் காட்சி, கைக்கடிகாரம், இஸ்திரி பெட்டிபோன்ற எண்ணற்ற இயந்திரப் பொருட்கள் ஓலைக்குடிசை முதல் உப்பரிகைவரை எளிய வீட்டுப் பொருட்களாகப் பயன்பட்டு வருகின்றன. அறிவியல் யுகத்தில் இயந்திரக் கருவிகளைப் பயன்படுத்தாமல் எந்தவொரு மனிதனாலும் வாழ இயலாது. எனவே புழங்கு பொருட்களை அவை உருவாக்கப் பயன்படும் இயற்கைப் பொருட்களைக் கொண்டும் மனிதஉழைப்பாகிய கைத்திறனைக் கொண்டும் அடையாளம் காண முயல்வது தற்காலத்திற்கு முற்றிலும் பொருந்தாது. எனினும் தொலைக் காட்சியையும் தொலைபேசியையும் புழங்கு பொருட்கள் வரிசையிலும்

உடனடியாக இணைக்க இயலாது. காரணம் இக்கருவிகளுக்கான பண்பாட்டு அடையாளங்கள் இன்னும் தமிழ்ச்சூழலில் கருக்கொள்ளவில்லை.

இதனை ஒரு உதாரணம் மூலமாக விளக்கலாம். தமிழர் ஆடை அணியும் முறையில் தோளில் துண்டு அணிவது வழக்கம். அத்துண்டின் அன்றாடப் பயன்பாடு பலவகைப்பட்டவை. குளியல் முடிந்த பிறகு உடலைத் துடைத்துக்கொள்ளவும் சாப்பிட்ட பிறகு கையைத் துடைத்துக் கொள்ளவும் மாலைநேரத்தில் நீரில் முகம் கழுவித் துடைத்துக் கொள்வதற்கும் துண்டு பெரிதும் பயன்படுகிறது. இப்பயன்பாடுகளோடு துண்டின் பணிமுடிந்து விடுவதில்லை. அத்துண்டினைத் தோளில் போட்டுக்கொள்ளும்போது ஒரு கௌரவமிக்க பெரிய மனிதர் என்ற அடையாளம் கிடைக்கிறது; அத்துண்டைக் கோயிலில் இறைவன் முன்பு இடுப்பில் கட்டிக் கொள்ளும் போது பக்திமிகுந்தவர் என்ற குறிப்பு கிடைக்கிறது. அதே துண்டைத் தலையில் கட்டிக் கொள்ளும்போது விவசாயக் கூலியாளாகி விடுகிறான். அத்துண்டைக் கையில் விரித்துப் பிடித்துக்கொண்டு தெருவில் நிற்கும் போது பிச்சைக் காரனாகிறான். துண்டை மடித்துத் தரையில் போட்டு அதைத் தாண்டிச் சத்தியம் செய்தால் சொன்ன வாக்கில் நம்பிக்கை பிறக்கிறது. துண்டு ஒருகாலத்தில் ஆண்களுக்கான ஆடையாகயிருந்த நிலை இன்றுமாறி விட்டது. நைட்டி என்ற படுக்கைக்குரிய ஆடையில் பகல்நேரத்திலும் நடமாடும் பெண்களுக்கு அவ்வப்போது தாவணியாகவும் அமைகிறது. அரசியல் தலைவர்களுக்கும் மேடைப்பேச்சாளர்களுக்கும் குறிப்பிட்ட நிறங்களில் அமைந்த துண்டுகள் கட்சி சார்ந்த அடையாளமாகவும் அமைகின்றன. இப்படி எண்ணற்ற பண்பாட்டுக் குணங்கள் துண்டிற்கு வழக்கிலுள்ளன. ஒரு பொருளுக்குப் பயன்பாட்டுக் குணத்தோடு பண்பாட்டுப்பணிகளும் கூடுதலாக இருப்பதே நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்களுக்குரிய தனித்தன்மையாகும்.

> பொருளும் பண்பாடும் நாணயத்தின் இருபக்கங்கள் போன்றவை. நறுக்குத் தெறித்தாற்போன்று மிகக் குறைந்த பட்ச வரையறையாகச் சொன்னால் பண்பாட்டின் கண்ணாடி புழங்கு பொருட்கள் என்று கூறலாம். அந்த வகையில் ஒன்றையொன்று பரஸ்பரம் பிரதிபலிப்பவை. அருங்காட்சியகத்தில் உள்ள பல்வேறு காட்சிக்கூடங்களில் வைக்கப்பட்டுள்ள பொருட்களைக் கொண்டு அப்பொருள் சார்ந்த காலகட்டத்தின் பண்பாட்டையும் அக்கால கட்ட மக்களின் வாழ்வியல் முறைகளையும் அறிய இயலும். பொருட்கள் பண்பாட்டைப் பிரதிபலிக்கின்றன என்பதாலேயே நம்மால் அருங்காட்சியகக்கூடங்களில் அக்காலத்திய பண்பாட்டை மீட்டுருவாக்கம் செய்ய முடிகிறது

என்பார் பக்தவத்சல பாரதி. இன்றைய வாழ்வியல் சூழலில் ஆயுத

பூசையன்று தொலைக்காட்சிக்கும் கிரைண்டருக்கும் பொட்டு வைத்து வணங்குகிறோம். ஆனால் அந்த இயந்திரப்பொருட்களுக்கான உறுதியான பண்பாட்டு அடையாளங்கள் உருவாகவில்லை. உதாரண மாக இறந்துபோன பெரியவர்களின் கண்ணாடியும் கைத்தடியும் வணக்கத்திற்குரிய புழங்குபொருட்களாக மாறிவிடுகின்றன. வீட்டில் துணி மற்றும் பணம் வைக்கும் பீரோவை அக்கினி மூலையில் வைக்கக் கூடாது என்ற வழக்கம் கறாராகப் பின்பற்றப்படுகிறது. இவ்வாறு ஒவ்வொரு மரபார்ந்த புழங்குபொருட்களுக்கும் ஒவ்வொரு பண்பாட்டு அடையாளங்கள் உள்ளன. இத்தகைய பண்பாட்டு அடையாளம் தொலைக்காட்சிக்கும் தொலைபேசிக்கும் உருவாகும் போது அதுவும் தமிழரின் புழங்கு பொருட்களாக மாறிவிடும் . நாட்டுப் புறவியலில் எதுவும் என்றும் நிலைத்து நிற்பதுமில்லை; எல்லாம் அழிந்து விடுவது மில்லை. நாட்டுப்புறப்பாடல்களும் விடுகதைகளும் பழமொழிகளும் மட்டும் நாட்டுப்புறவியல் களத்தில் நின்று நிலைத்து வாழ்வதற்குரிய கூறுகளல்ல. நாட்டுப்புறவியல் இயங்கியல் தன்மை மிக்கது. சமூக மக்களின் வாழ்விற்கும் மரபிற்குமேற்பப் பழைய நாட்டுப்புற மரபுகள் மாறுவதும் புதிய நாட்டுப்புற மரபுகள் மலர்வதும் தவிர்க்க இயலாதவை களாகும்.

மிக்ஸி பரவலான பயன்பாட்டிற்கு வந்த பிறகும் அம்மியையும் குழவியையும் முழுமையாக வீட்டிலிருந்து வெளியேற்ற முடியவில்லை. கொங்கு நாட்டில் மார்கழி மாதத்தில் நடைபெறும் மங்கலிய நோம்பி யன்று குழவிக் கல்லுக்குப் பொட்டிட்டுப் பட்டுடுத்தி மங்கலியம் அணிவித்து மகளிர் வணங்கிய பிறகு புது மங்கலியம் அணிந்து கொள் கின்றனர். ஒரு பெண்ணுக்குப் பூப்புச்சடங்கு முடிந்து வீட்டிற்குள் அழைத்துச் செல்லும்போதும் திருமணத்திற்குப் பிறகு புகுந்த வீட்டிற்குள் அழைத்துச் செல்லும் போதும் குழவிக்கல்லைச் சிறிது நேரம் பெண்ணின் மடியிலிட்ட பிறகே வீட்டிற்குள் அழைத்துச் செல்வர். அம்மி மிதித்து அருந்ததி பார்த்தல், அம்மிமீது கால்வைத்து மெட்டி அணிவித்தல் போன்ற திருமணச் சடங்குகள் இன்றும் வழக்கி லுள்ளன. குழந்தைக்கு ஒரம் விழுந்து விட்டால் வேட்டியை விரித்து இருமுனைகளிலும் இருவர் பிடித்துக் கொண்டு குழந்தையை வேட்டியில் போட்டு உருட்டுவர்; அதற்குமுன் அந்த வேட்டியில் குழவிக் கல்லை முதலில் போட்டு உருட்டிய பிறகே குழந்தையைப் போட்டு உருட்டுவர். இத்தகைய சடங்கியல் தேவைகளுக்காக மிக்ஸியின் வருகைக்குப் பின் அம்மி, குழவியின் நேரடியான பயன்பாடு முற்றிலும் குறைந்து போன நிலையிலும் வீடுகளிலிருந்து அம்மி மற்றும் குழவியைத் தூக்கியெறிய முடியவில்லை.

> புழங்கு பொருளும் பண்பாடும் ஒரு நாணயத்தின் இரண்டு பக்கங்கள் போன்று ஒன்றிற் கொன்று நெருங்கியத்தொடர்பு கொண்டவைகளாகும். புழங்கு பொருட்கள் பண்பாட்டோடு இணைக்கப்பட்டனவா? இல்லை பண்பாட்டிற்காகவே புழங்கு பொருட்கள் உருவாக்கப்பட்டனவா? என்று குழம்பும் அளவிற்கு ஒன்றோடு ஒன்று பின்னிப் பிணைந்து காணப்படுகின்றன. தற்பொழுதுள்ள இயந்திர வாழ்விலும் கூட நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்கள் பண்பாட்டோடு பறைசாற்றி நிற்பது பண்பாட்டின் மேன்மையை விளக்குவதாக அமைந்துள்ளது

என்று புழங்கு பொருட்கள் பற்றி முனைவர் பட்ட ஆய்வு மேற்கொண்ட முனைவர் ச.லெனின் குமார் (தமிழ்ப் பல்கலைக்கழகம்) மற்றும் முனைவர் க.நேரு (காந்தி கிராமியப் பல்கலைக்கழகம்) ஆகியோரின் கருத்துக்கள் ஈண்டு குறிப்பிடத்தகுந்தவை.

புழங்கு பொருட்கள் - குழுமம்

இன்றைய நிலையில் நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருள் சார்ந்த உற்பத்தி முறைகள் பெரும்பாலும் பெரிய நிறுவனம் அல்லது குழுமம் சார்ந்து நடைபெறுவதில்லை. கரும்பாலைக் கொப்பரையையோ, மாட்டு வண்டியையோ, கலப்பையையோ கடைவீதிக்குச் சென்று வாங்கிவர இயலாது. பெரும்பாலும் புழங்கு பொருட்களின் உற்பத்திகள் வட்டாரம் சார்ந்தும் குறிப்பிட்ட இனத்தைச் சார்ந்தும் நிகழ்ந்து வருகிறது . பத்தமடைப்பாய் இசுலாமியரிடமும் மண்பானைகள் குலாலரைச் சார்ந்தும் இருப்பதைப் போலப் புழங்கு பொருட்களின் உற்பத்தி நிறுவனமயமாகாமல் நிகழ்ந்து வருகிறது. இது தற்காலிக நிலையே. இந்த உற்பத்தி முறையைப் புழங்கு பொருட்களுக்குரிய திட்டமிட்ட வரையறையாகவும் கொள்ள இயலாது. ஒருகாலத்தில் கைத்தொழிலாக விளங்கிய மரவேலைப்பாடுகள் (கட்டில் கால்கள், தலைவாசல் கதவுகள்) மரப்பாச்சி பொம்மைகள் போன்றன இன்று இயந்திரங்கள் மூலமாகப் பெருமளவில் உற்பத்தி செய்யப்படுவது போல புழங்கு பொருட்கள் இயந்திரங்கள் மூலமாக நிறுவனங்கள் வழியாகத் திட்டமிடப்பட்ட பெரிய அளவிலான உற்பத்தியாகவும் மாறலாம்.

விலக்குகளும் விதிகளும் (Taboos and Rules)

நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் மக்கள் வாழ்கிற சூழல் சார்ந்தவை; சூழலுக்குக் கட்டுப்பட்டவை; வாழுகிற சூழலுக்கேற்பவே பொருள் (Meaning) அளிப்பவை. ஒவ்வொரு வழக்காற்று வகைமைகளையும் இப்படித்தான் சொல்ல வேண்டும் அல்லது இப்படித்தான் நிகழ்த்த வேண்டும்; இப்படி நிகழ்த்தக் கூடாது என்ற விலக்குகளும் விதிகளும் உண்டு. நாட்டுப்புறவியலுக்குரிய இந்தப் பொது இயல்பினைப் புழங்கு பொருள் பயன்பாட்டிலும் காணலாம். மாலை நேரத்தில் வீட்டுத் தலைவாசலை மூடக்கூடாது; உப்பையும் ஊசியையும் இரவல்

தரக்கூடாது; இசுலாமியர் பன்றி சாப்பிடக்கூடாது; பார்ப்பனர் பசு உண்ணக் கூடாது ; புரட்டாசி மாதம் இறைச்சி உண்ணக்கூடாது; இடதுகையால் உண்ணக்கூடாது; உணவை உருட்டித் தின்னக்கூடாது; சாப்பாட்டுத் தட்டத்தில் தாளம்போடக் கூடாது என்பன போன்ற எண்ணற்ற விலக்குகளையும் விதிகளையும் புழங்கு பொருள் பண்பாட்டில் காணலாம்

புழங்கு பொருட்களும் வடிவங்களும்

நாட்டுப்புற வழக்காறுகளை வரையறுக்கும் போது அவை பல்வேறு வடிவங்களில் (Version) வாழும் தன்மையை ஒரு இன்றியமையாத பண்பாகக் கூறுவர். ஒரு நாட்டுப்புறப்பாடல் பல கிராமங்களில் வழக்கிலிருந்தாலும் ஒரே சொல்லமைப்பிலும் ஒரே யாப்பு முறையிலும் ஒரே வகையான இசைக்கட்டமைப்பிலும் தமிழகம் முழுவதும் பாடப்படுவதில்லை; ஆனால் சினிமாப்பாடல் ஒரே முறையில் தான் பாடப்பட்டுவரும். எழுத்து மரபில் ஒரு கவிதைக்கு ஒரு வடிவம் மட்டுமே வழக்கிலிருக்கும். எனவே நாட்டுப்புற வகைமைகளை அடையாளம் காண ஒரு வழக்காற்றின் பல்வேறு வடிவங்களைச் சேகரிப்பது இன்றியமையாதது ஆகும். நாட்டுப்புற புழங்கு பொருட்களும் பல்வேறு வடிவங்களில் வழக்கில் உள்ளன. உதாரணமாகச் சேர்த்துப்பானை, குழம்புச்சட்டி. பொங்கல் பானை, கூழ்ப்பானை, அடுக்குப் பானை, அரிக்கஞ்சட்டி, கழனிப்பானை, தோண்டி எனப் பல வடிவங்களில் மண்சட்டிகள் வழக்கிலுள்ளன.

ஆனால் புழங்கு பொருட்கள் வகைமையைப் பொறுத்த வரையில் பல்வேறு வடிவங்களில் (Version) வழக்கிலுள்ள பண்பு நாட்டுப்புற மரபிற்கு மட்டுமே உரியது என்று கூற இயலாது. உதாரணமாக நாட்டுப்புற மரபில் மாட்டு வண்டியும் சவாரி வண்டியும் பல்வேறு வடிவங்களில் வழக்கிலிருப்பதைப்போலவே பேருந்தும் மகிழுந்தும் பல்வேறு வடிவங்களில் உருவாக்கப்படுகின்றன.

புழங்கு பொருட்களும் இலக்கியமும்

இலக்கியப் படைப்பாளிகள் தங்கள் காலத்தில் வழக்கிலிருந்த, தாம் பயன்படுத்திய புழங்கு பொருட்களைத் தங்கள் படைப்புகளில் தேவையிருப்பின் குறிப்பிடத் தயங்குவதில்லை. சோழன் குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளி வளவன் இறந்தபோது ஐயூர் முடவனார் கலஞ்செய்கோவே கலஞ்செய்கோவே என்று குயவனை அழைத்து இருநிலம் திகிரியாக மாமேரு மண்ணாகக் கொண்டு முதுமக்கள் தாழி வனைதல் ஒல்லுமோ என்று கேட்கிறார் (புறம் - 228) .இப்பாடலில் மன்னனை அழைக்கும் கோவே என்ற சொல்லிலேயே குயவனையும் அழைக்கும் மரபு கவனிக்கத்தக்கது. இப்படிச் சங்க இலக்கியம் முதல்

இன்று வாழும் கவிஞர் சிற்பி வரை தாம் பயன்படுத்திய அல்லது பயன் படுத்துகிற பொருள்களைத் தங்கள் படைப்புகளில் தயக்கமில்லாமல் குறிப்பிடுகின்றனர். கவிஞர் சிற்பி , தனக்கு வெகுகாலம் உதவிய மகிழுந்துவைப் புகழ்ந்து கவிதை புனைந்துள்ளார்.

பாரம் சுமக்க வென்று
குதிரையொன்று வாங்கினேன்
... இரும்புக்குதிரை
இரவு பகல் பார்த்ததில்லை
பனிவெயிலுக்கு இளைத்ததில்லை
தூக்கித் திரிந்த
சுமைகளுக்கோ கணக்கில்லை
என் உறவு அதன் உறவு
என் நட்பு அதன் நட்பு
குற்றாலம் என்ன
குமரிமுனை என்ன
நிற்காது ஓடிய
நிமிர் பிடரிப் புரவி அது
இலக்கியங்கள் கேட்டபடி
மலை ஏறும்
இதமாகக் கனைத்தபடி
தரை பாயும்
என் வாசலுக்குக் காவல் நாய்
வளைய வரும் ஞானரதம்
சாலையிலோ இராம சரம்!
நேற்று முதல்
வாசலிலே வெறுமை...
குழந்தையை விற்பதுபோல்
குதிரையை விற்று விட்டோம்
நள்ளிரவுத் தூக்கத்தில்
நடுச்சாமக் கலக்கத்தில்
பழகிய கனைப்பொலி கேட்டுத்
திடுக்கிட்டு விழிக்கின்றேன்
குதிரை அல்ல
வெறும் பிரமை!

தமிழர்கள் தாம் பயன்படுத்துகிற புழங்கு பொருட்களை வெறும் அஃறிணைப் பொருட்களாகக் கருதாத மரபே இதற்கு ஒரு முக்கியக்

காரணமாகும். ஒரு மனிதன் தன் வளர்ப்பு நாயிடமும் பூனையிடமும் சொந்த உறவைப் பேணுவதுபோலவே புழங்கு பொருட்களோடும் தமிழர் உறவை வளர்த்துக்கொள்கின்றனர். ஆயுத பூசை என்று ஒரு நாளை ஒதுக்கிக் கருவிகளை வணங்குவதையும் தீட்டுப்பட்ட பெண்களைப் புழங்கு பொருட்களைத் தொடவேண்டாம் எனத் தடைசெய்வதையும் இந்த உணர்வின் அடிப்படையில்தான் புரிந்து கொள்ள இயலும்.

எழுத்திலக்கியங்களைப்போலவே பழமொழி, விடுகதை போன்ற நாட்டுப்புற இலக்கியங்களிலும் புழங்கு பொருட்கள் பற்றிய எண்ணற்ற குறிப்புகள் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளன. கொங்கு நாட்டுத் தாலாட்டுப் பாடல்களில் மாமன் சீர் வரிசையைப் புகழ்ந்து பாடும்போது, பால் கறக்கும்போது மாட்டின் கால்களைக் கட்டும் அணைகயிறும் தங்கத்தில் கொடுத்தான் என்று புகழ்ந்து பாடுவார்கள். புழங்கு பொருட்களைப் பற்றிய நாட்டுப்புறக் கதைகள் சுவையானவை. புழங்கு பொருள் பற்றிய ஒரு நகைச்சுவைக் கதையைக் காண்போம்.

ஒரு செட்டியார் வீட்டிற்கு அம்மி குழவியை ஒரு கல்தச்சன் செய்து கொடுத்தான். அம்மியின் அகலத்தை விட குழவி சற்றுக் குட்டையாகப் போனது. அந்தச் செட்டியார் மனைவி குழவியை இழுத்து அரைக்கும் போது கையில் அடிப்பட்டு விட்டது. கல்தச்சனைச் செட்டியார் மனைவி திட்டத் தொடங்கினாள். கல்தச்சனுக்கு என்ன செய்வது என்று புரியவில்லை. ஒரு நிமிடம் கண்ணை மூடி யோசித்தான். பிறகு செட்டியார் மனைவியிடம் குழவி அப்படித்தான் இருக்கவேண்டும் என்று பேசினான். செட்டியார் மனைவிக்குக் கோபம் அதிகமாகிச் சத்தம்போட்டுத் திட்டத் தொடங்கினாள் . உடனே கல்தச்சன் , அம்மிக்குக் குழவி நீண்டால் அழகுள்ள கணவன் சாவான்; பின்னும் நீண்டால் புள்ளெ குட்டி எல்லாம் சாகும் என்றான். செட்டியார் மனைவி வாயடைத்து நின்றாள்.

இவ்வாறு புழங்கு பொருள் என்பது மக்கள் வாழ்வுக்குரிய பயன்படு பொருள்களாக மட்டுமல்லாமல் பண்பாட்டின் அடையாள மாகவும் திகழ்வதால் ஏட்டிலக்கியத்திலும் நாட்டுப்புற இலக்கியங் களிலும் இன்றியமையாத இடத்தைப் புழங்கு பொருள்கள் பெற்றுள்ளன.

தமிழக நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வுகள் பல்வேறு தளங்களில் பல்வேறு கோட்பாடுகளின் அடிப்படையில் மேற்கொள்ளப்பட்டு வருகின்றன. எனினும் தமிழ்நாட்டில் வாழும் பல்வேறுபட்ட மக்கள் குழுவினரின் வாழ்வில் பயன்படும் புழங்கு பொருள் பற்றிய ஆய்வுகள் இன்னும் முழுமையாக மேற்கொள்ளப்பட வில்லை. எனவே கொங்குநாட்டு

வாழ்வியல் முறையில் இடம் பெற்றுள்ள புழங்கு பொருள் பண்பாட்டை ஆய்வுக்குட்படுத்தும் நோக்கில் பல்கலைக்கழக நிதி நல்கைக்குழு (UGC) "கொங்கு நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் - அளவாய்வு" (Multifaceted Folklore Survey Of Kongu Nadu)" என்ற ஆய்வுத் திட்டத்திற்கு வழங்கியுள்ள சிறப்பு நிதியுதவித் திட்டத்தில் (SAP-DRS-1) கருத்தரங்கம் நடத்தத் திட்டமிடப்பட்டது.

சிறப்புநிதியுதவித்திட்டப்பணிகள் (UGC-SAP-DRS-1)

சிறப்புநிதியுதவித் திட்டப்பணியின் முதற்கட்டமாக விரிவான வினாநிரல் பட்டியல் உருவாக்கப்பட்டது. 2008- ஆம் ஆண்டு தொண்டா முத்தூருக்கு அருகில் உள்ள தேவராயபுரம் என்ற கிராமத்திலும், 2009 - ஆம் ஆண்டு பல்லடத்திற்கு அருகில் உள்ள அனுப்பட்டி என்ற கிராமத்திலும் ,2010 - ஆம்ஆண்டு கொல்லிமலையில் கரையான் காட்டுப் பட்டி என்ற கிராமத்திலும் களஆய்வுப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு ஏறத்தாழ முந்நூறு மணிநேரம் கேட்கும் அளவில் நாட்டுப்புற வழக்காறுகள் ஒலிப்பதிவு நாடாக்களில் பதிவு செய்யப்பட்டுள்ளன. ஒலிப்பதிவு நாடாக்களில் உள்ள பெரும்பாலான வழக்காறுகள் ஒலிபெயர்த்தும் எழுதப்பட்டுள்ளன. சிறப்புநிதியுதவித் திட்டத்தின் ஒரு பகுதியாக, இத்தகைய களஆய்வுப் பணிகள் தமிழ்த் துறை மாணவர்களின் பங்களிப்புடன் மிகவிரிவாக மேற்கொள்ளப்பட்டு வருகின்றன. இத்திட்டத்தின் மற்றொரு பகுதியாக, 2008 ஆம் ஆண்டு கொங்கு நாட்டுப்புறவியல் என்ற தலைப்பிலும் 2009 ஆம் ஆண்டு கொங்கு வேளாண்மை வழக்காறுகள் என்ற தலைப்பிலும் கருத்தரங்கங்கள் நடத்தப்பட்டு, மூன்று நூல்கள் வெளியிடப்பட்டு ள்ளன.

கொங்கு நாட்டுப்புறவியலும் புழங்கு பொருள் பண்பாடும் - கருத்தரங்கம்

மேற்கண்ட இரண்டு கருத்தரங்குகளைத் தொடர்ந்து இக் கருத்தரங்கம் நடத்தப்படுகிறது. கொங்கு நாட்டுப் புழங்குபொருள் பண்பாட்டை அடையாளம் கண்டு முன்னிறுத்துவது இக்கருத்தரங்கின் மைய நோக்கமாகும்.

2.8.2010 அன்று வெளியிடப்பட்ட கருத்தரங்கத்திற்கான அழைப் பிதழில் புழங்கு பொருள் சார் கருவிகள், புழங்குபொருள்சார் நம்பிக் கைகள், கட்டிடக் கலை, அணிகலன்கள், உணவுஉடைகள், உலோகப் பயன்பாடுகள், கைவினைக் கலைகள், தொழில் நுட்பம் போன்ற 22 கருத்தரங்கப் பொருண்மைப்பட்டியலும் இணைத்து அனுப்பட்டது. இக்கருத்தரங்கிற்கு ஏறத்தாழ இருநூறு பதிவுப் படிவங்கள் முதலில் பெறப்பட்டன. பல்கலைக் கழகம் மற்றும் கல்லூரிகளில் பணியாற்றும்

பேராசிரியர்கள் , முனைவர் பட்டம், ஆய்வியல் நிறைஞர் பட்டத்திற்காக ஆய்வு மேற்கொண்டு வரும் ஆய்வாளர்கள் என நூற்றிற்கு மேற்பட்டோர் கட்டுரைகளை அனுப்பினர் . ஆய்வுலகிற்கு ஏற்கனவே அறிமுகமில்லாத புதிய தரவுகள் கொண்ட கட்டுரைகளுக்கு நூலில் முன்னுரிமை அளிக்கப்படும் என்று அழைப்பிதழில் தெரிவித்தபடி கருத்தரங்கத் தலைப்பிற்குப் பொருந்திய 67 கட்டுரைகள் வல்லுநர் குழுவினர் பரிந்துரையின் அடிப்படையில் தேர்வு செய்யப்பட்டன. இத்தொகுதியிலும் கட்டுரைகள் சென்ற இரண்டு கருத்தரங்கத் தொகுதிகளில் பதிப்பிக்கப்பட்ட முறையிலேயே வெளியிடப் பட்டுள்ளன.

இத்தொகுதியில் இடம்பெற்றுள்ள கட்டுரைகள் கொங்கு நாட்டின் பரந்துபட்ட புழங்கு பொருள் பண்பாட்டிற்குரிய சான்றாக அமை கின்றன. தோடர்,கோத்தர்,இருளர் போன்ற பழங்குடியினரின் புழங்கு பொருட்கள், நெசவுத்தொழிலோடு தொடர்புடைய புழங்கு பொருட்கள், மூங்கில்சார் புழங்கு பொருட்கள், பனைசார் புழங்கு பொருட்கள், வேளாண்மைசார் புழங்குபொருட்கள், கால்நடையோடு தொடர்புடைய புழங்குபொருட்கள், வீடுசார் புழங்குபொருட்கள் போன்ற பல்வேறு பரிமாணங்களில் கட்டுரைகள் அமைந்துள்ளன. கரும்பாலைப் புழங்கு பொருட்கள், தொட்டிக்கட்டுவீடு, முகவீணை, சாவுக்குக்கே, அல்லக்கயிறு, சீமாறு போன்ற கட்டுரைகள் கொங்கு நாட்டின் தனித்துவமிக்க புழங்குபொருள் பண்பாட்டைப் புலப்படுத்து வனவாக உள்ளன. பொதுவாக அனைத்துக் கட்டுரைகளுமே ஆழ்ந்த களப்பணியின் வெளிப்பாடாக அமைந்துள்ளன என்பது குறிப்பிடத் தக்கது.

பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் துணைவேந்தர் மாண்பமை முனைவர் சி.சுவாமிநாதன் அவர்கள் உயர்கல்வி நிறுவனங்களை நிறுவுவதில் பழுத்த அனுபவமுடையவர்; பாரதியார் பல்கலைக்கழகத்தின் ஒவ்வொருதுறையின் ஆய்வுவளர்ச்சியோடும் உள்கட்டமைப்புகளை மேம்படுத்துவதிலும் பெருத்த ஆர்வத்தோடு செயலாற்றி வருகிறார். இக்கருத்தரங்கக் கட்டுரைகளை நூலாக வெளியிட அனுமதி அளித்ததோடு பல்கலைக்கழகநிதி நல்கைக்குழுவின்((UGC XI Plan Grant) நிதியுதவியும் வழங்கிய மாண்பமை துணைவேந்தர் அவர்களுக்கு மனமார்ந்த நன்றியை உரித்தாக்குகிறோம்.

பல்கலைக்கழகப் பதிவாளர் முனைவர் போ. திருமால்வளவன் அவர்கள் தமிழ்த்துறையின் ஆக்கப்பணிகள் அனைத்திற்கும் தொடர்ந்து ஊக்கமளித்து வருகிறார். அவருக்கு நன்றியை உரித்தாக்கு கிறோம். பாரதியார் பல்கலைக்கழக ஆட்சிக்குழு உறுப்பினர்களுக்கும்

நன்றி. தமிழ்த்துறைக்குச் சிறப்பு நிதியுதவித் திட்டத்தினை வழங்கிய பல்கலைக்கழக நிதி நல்கைக் குழுவிற்கு (UGC) நன்றி.

பாரதியார் பல்கலைக்கழகத் தமிழ்த்துறையின் ஒவ்வொரு செயல்பாடுகளின் வெற்றிக்கும் மாணவர்களின் ஆர்வமும் பங்களிப்பும் பெரிதும் குறிப்பிடத் தக்கது. குறிப்பாக, நூலாக்கப் பணிகளில் பேருதவி யாற்றிய பல்கலைக்கழக நிதிநல்கைக்குழுவின் திட்டப் பணியாளர்கள் முனைவர் ஜே.ஜோசப் அந்தோணி ராஜ், ச.இளையராஜா, க.பாலாஜி, மற்றும் ச.கோகுல் கிருஷ்ணன், பு.பிரபுராம் போன்ற ஆய்வாளர் களுக்கும் பிற முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்களுக்கும், ஆய்வியல் நிறைஞர்பட்ட மாணவர்களுக்கும் முதுகலை மாணவர்களுக்கும் அன்புகனிந்த நன்றி. பல்கலைக்கழக நிதிநல்கைக் குழுவின் முதுநிலை ஆய்வறிஞர் முனைவர் ச.பாலமுருகனுக்கும் எமது நன்றி.

கட்டுரைகளைக் கணிப்பொறியில் தட்டச்சு செய்த தமிழ்த் துறை அலுவலகப் பணியாளர்களான திருமதி வீ.பார்வதி, திருமதி ம.கி. மகேஸ்வரி, திரு. ர.தேவராஜ் ஆகியோருக்கு எமது நன்றி. இந்நூல் அச்சாக்கத்திற்கு உதவிய சென்னை மணி அச்சகத்திற்கு எமது நன்றியை உரித்தாக்குகிறோம்.

முதன்மைப் பதிப்பாசிரியர்

முனைவர் சி.மா.இரவிச்சந்திரன்

கலைப்புல முதன்மையர்

பேராசிரியர் மற்றும் தலைவர்

தமிழ்த்துறை

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை

பொருளடக்கம்

வாழ்த்துரை

பதிப்புரை

1. கொங்கு நாட்டில் நெசவு — 1
ம. இராஜலட்சுமி

2. நெசவுத் தொழிலில் புழங்கு பொருட்கள் — 5
கா. மஞ்சுளா கனகராஜ்

3. பாவினை உருவாக்குதலும் சீரமைத்தலும் — 9
சு. கார்த்திகேயன்

4. புழங்கு பொருட்களில் மூங்கில் பயன்பாடு — 14
அ. ரேவதி

5. பனைமரம் புழங்கு பொருள் பண்பாடு — 18
முனைவர் நீ.வ. கருப்புசாமி

6. மூங்கில் புழங்கு பொருட்கள் — 20
வெ. பாலசரசுவதி

7. மண்சட்டி – உருவாக்கமும் பயன்பாடும் — 24
க. பாலாஜி

8. வேட்கோவரின் மண்விணைப் பொருட்கள் — 28
திருமதி வ. ஜெயந்தி

9. நேர்த்திக்கடன் உருவங்கள் — 31
ச. அரிச்சந்திரன்

10. கால்நடை விற்பனை முறை — 35
இரா. அபிமன்யு

11. செங்கல் சூளைகள் — 40
மு. பிரேமலதா

12. சுண்ணாம்புச் சூளைகள் (பொள்ளாச்சி வட்டம்) — 44
முனைவர் தி. ரோஸ்லின் சுரேஷ்

13. தேயிலை பறித்தலில் கத்தரி — 48
பொ. ராணி

14. வணிக அங்காடிகளில் பணப்பெட்டிகள் 51
பு. பிரபுராம்

15. முகவீணை 56
சி. புவனேஸ்வரி

16. கொங்கு நாட்டுப்புறப் பண்பாட்டு வேர்கள் 59
முனைவர் சி. மகேசுவரன்

17. தோடர்இனப் புழங்கு பொருட்கள் 67
முனைவர் த. ரெஜித்குமார்

18. கோத்தர் பண்பாட்டில் புழங்கு பொருட்கள் 73
முனைவர் யோ. தர்மராஜ்

19. சாவுக் குக்கே 78
ச. பாக்யலட்சுமி

20. கலப்பை 83
ப. ஹேமா

21. கரும்பாலைப் புழங்கு பொருட்கள் 86
க. தவமணி

22. நாட்டுச் சர்க்கரை உற்பத்திசார் புழங்கு பொருட்கள் 94
முனைவர் ஆர். நிர்மலாதேவி

23. களைக் கொத்தும் சமூக அசைவியக்கமும் 97
முனைவர் க. இந்திரசித்து

24. வேளாண்மையில் இரும்பின் பயன்பாடு 102
முனைவர் க. செல்வராசு

25. மாட்டுவண்டி 106
வே. தனபாக்கியலட்சுமி

26. மாட்டுச் சாணம் 111
வ. சந்திரசேகர்

27. தொழுவம் 114
முனைவர் ஒ. பாலகிருஷ்ணன்

28. சவாரி வண்டி 118
முனைவர் க. திருமகள்

29. தராசு 122
தூரன் சு. வேலுச்சாமி

30. வேளாண் புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள் 127
முனைவர் மோ. செந்தில்குமார்

31. பனைபடு புழங்கு பொருட்கள் 131
முனைவர் சி.சித்ரா

32. அல்லக்கயிறு மற்றும் கால் கயிறு 137
மு. ஷோபனா

33. கொடும்பு 141
கோ. ஆனந்தகுமார்

34. கொங்குக் கட்டடக் கலை 144
முனைவர் இரா. ஜெகதீசன்
முனைவர் மா. சுப்புரத்தினம்

35. மலசர்களின் கட்டடக் கலை 150
முனைவர் த. கவிதா

36. கட்டடக் கலை – கோயில், வீடு 154
ரா. ராதாமணி

37. சிற்பக் கருவிகள் 158
ம. பாபு

38. தொட்டிக்கட்டு வீடுகள் 161
பா. இராஜகணபதி

39. புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள் (பொள்ளாச்சி) 165
முனைவர் ஆ. ஹெப்சி ரோஸ் மேரி

40. வீட்டுப் புழங்கு பொருட்கள் 169
திருமதி. யசோதா வேலுசாமி

41. அகல் விளக்கு 174
வெ. புவனேஸ்வரி

42. அம்மி 179
ப. கவிதா

43. கொங்கு – புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள் 182
முனைவர் இரா. இரவிச்சந்திரன்

44. புழங்கு பொருட்களில் பித்தளை 185
முனைவர் வெ. அ. நாகரத்தினம்

45. பண்பாட்டியல் நோக்கில் மங்கலப் பொருட்கள் 188
முனைவர் கி. லோகேஸ்வரி

46. மஞ்சள் 193
ச. ரஹமத்

47. முறம் 197
த. தமிழரசி

48. ஐந்தறைப் பெட்டி 200
முனைவர் சந்திரா கிருட்டிணன்

49. சீமாறு 203
முனைவர் கை. சிவக்குமார்

50. எச்சுப்பணிக்கம் 210
ப. ஜெயபால்

51. கொங்கல் நகரப் புழங்கு பொருட்கள் 213
மு. சுகந்தி

53. விவசாயப் புழங்கு பொருள் பயன்பாடு 218
திரு. அ. கிருஷ்ணன்

54. கொங்குநாட்டுப் புழங்கு பொருட்கள் 221
முனைவர் வ. ஜெயா

55. கொங்குநாட்டு உணவுமுறைகள் 227
முனைவர் சி. பானுமதி

56. கொங்குநாட்டில் உணவு 232
முனைவர் இரா. இந்திராணி

57. பொள்ளாச்சி வட்டார உணவுகள் 235
ச. சரளா

58. கோடைக்கால உணவு முறைகள் 240
சு. சிவக்குமாரத்தி

59. கொங்கு வேளாளர் சமுதாயத்தில் பாசிப்பயறு 246
ந. சங்கீதா

60. படுகரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள் 250
முனைவர் சி. பரமேஸ்வரி

61. பால்வளத் தொழில் நுட்பம் 254
இரா. ரெஜினாமேரி

62. வாழ்க்கை வட்டச் சடங்குகளில் உடை 257
முனைவர் பெ. சுப்பிரமணியன்

63. ஆடை ஆபரணங்கள் 263
சே. கவிதா

64. பொன் பயன்பாடு **269**
ம. சித்ரகலா

65. தொட்டில் **275**
முனைவர் ரா. செயராமன்

66. சங்கு **281**
முனைவர் மு. ஜீவா

67. அரைநாண் **287**
க. வினோத்குமார்

68. மூலிகை மருந்து செய் கருவிகள் **290**
முனைவர் ச. பாலமுருகன்

கொங்கு நாட்டில் நெசவு

ம.இராஜலட்சுமி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
ந.க.ம.கல்லூரி
பொள்ளாச்சி.

ஒரு மனிதனின் இன்றியமையாத தேவைகள் உணவு, உடை, உறைவிடம் ஆகியன. "ஆடை இல்லாத மனிதன் அரை மனிதன்". "ஆள் கால் ஆடை முக்கால்" இவை கொங்கு நாட்டில் வழங்கும் பழமொழிகள். இவற்றிலிருந்தே ஆடையின் முக்கியத்துவத்தை உணர முடிகின்றது. இத்தகைய ஆடையை உற்பத்தி செய்யும் தொழில் நெசவுத் தொழில். இது கைத்தறியிலும் விசைத்தறியிலும் நெய்யப்படுகிறது. கொங்கு நாட்டில் குறிப்பாக நெகமம் வட்டாரத்தில் உள்ள காணியாலம் பாளையத்தில் காணப்படும் கைத்தறி நெசவுத் தொழிலை ஆய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம். நெசவுத் தொழிலுக்குப் பெயர் போனது நெகமம்.

நெசவு

'நெசவு' என்ற சொல்லுக்குத் தறியில் நீளவாக்கிலும் குறுக்காகவும் நூல், சணல், கோரை போன்றவற்றைச் செலுத்தி, துணி, பாய் முதலியவை தயாரிக்கும் முறை என்று அகராதி (கிரியா.ப.849) பொருள் கூறுகிறது. "நெய் - நெயவு = நெசவு" என்று தேவநேயப்பாவாணர் (பண்டைத்தமிழ் நாகரீகமும் பண்பாடும் - முதற்பகுதி. ப.83) பொருள் கூறுகிறார். நெசவுத் தொழிலை ஒரு கலையாகவே மயிலை சீனி.வேங்கடசாமி (நுண்கலைகள், ப.5) குறிப்பிடுகிறார். மிகவும் நுண்ணிய நூல் இழைகளைச் சேலையாக மாற்றித்தரும் நெசவுத் தொழிலும் ஒரு கலையாகவேதான் அமைகிறது.

நெசவில் புழங்கு பொருட்கள்

ஒரு தொழிலைச் செய்ய உறுதுணையாக இருக்கும் பொருட்கள் புழங்கு பொருட்கள் எனப்படும். நெசவுத் தொழிலில் இருபெரும் புழங்கு பொருட்கள் தேவைப்படுகின்றன. அவை 1. தறிக்கூடம், 2. இராட்டை. இவற்றில் மிக இன்றியமையாததாகக் கருதப்படுவது 'தறிக்கூடம்'. மக்களில் பெரும்பாலானோர் 'தறி' என்பதுதான் தறிக்கூடம் என்று நினைக்கிறார்கள். ஆனால் 'தறி' என்பது தறிக்கூடத்தின் ஒரு பகுதி என்று கள ஆய்வில் கண்டறிய முடிந்தது.

தறிக்கூடத்தின் பகுதிகள்

தறி, உருளை (ரோல்), படுமரம், நாடா, மிதிபலகை (காலாடி), அச்சு, ஐக்காடு பெட்டி, (புட்டா பெட்டி , பார்டர் பெட்டி), அட்டை (டிசைன்), புனிக்குச்சி என்பவை தறிக்கூடத்தின் பகுதிகள். தறிக்கூடத்தில் நூல் இழைகள் நீளவாக்கில் அமைந்துள்ளன.

இராட்டை

'இராட்டை' என்பது நூல் நூற்கப் பயன்படும் புழங்கு பொருள். கையினால் சுற்றப்படும் இராட்டை கைராட்டை. நூற்கும் சக்கரம் கையினாற் சுற்றப்படுவதால் அது கையிறாட்டு அல்லது கையிறாட்டை என்று சொல்லப்படும் என தேவநேயப்பாவாணர் குறிப்பிடுகிறார் (மேலது.ப.42). தற்பொழுது நவீனமுறை இத்தொழிலிலும் புகுந்துள்ளது. இராட்டையில் நூல் நூற்கும் பொழுது கையினால் சக்கரத்தைச் சுற்றாமல் ஒரு சிறிய மோட்டார் மூலம் இயக்கப்படும் 'மோட்டார் இராட்டையும்' புழக்கத்தில் உள்ளது. கதிர், பெரிய இராட்டை, சிறிய இராட்டை, சேண்டு, ஒட்டு முட்டி, போணி, காலிக்குச்சி (தட்டுக்குச்சி, கண்டித்தார்) என்பவை தறிக்கூடத்தில் உள்ள நீளவாக்கான நூல் இழைகளுக்குக் குறுக்கும் மறுக்குமாகச் செல்லப் பயன்படும் நூல் சுற்றத் தேவையான புழங்கு பொருட்கள். இவை யாவும் மரத்தாலும் ரப்பராலும் (பிளாஸ்டிக்) செய்யப்பட்டவை.

நெசவு செய்யும் முறை

பஞ்சாலையில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்ட நூல் வெண்மை நிறத்துடன் உள்ளது. இந்த நூல் முதலில் 'சாயமேற்றப்பட்டு', 'பின்பு 'கஞ்சிபோடப்பட்டு', 'மடிப்புசுத்தப்பட்டு' தறிக்கூடத்தில் இருக்கும் அச்சுடன் பிணைக்கப்படுகிறது. 10 ஆண்டுகளுக்கு முன்பு வரை இவை யாவும் நெசவு செய்பவர்களே செய்து கொண்டு இருந்தனர். ஆனால், தற்பொழுது இவற்றைத் தறிக்குப் பாவு (நூல்) தருபவர்களே செய்து கொடுக்கின்றனர். இதில் நூல் இழைகளை அச்சுடன் பிணைக்கும் தொழிலைக் கைம்பெண்கள் செய்து கொடுக்கின்றனர். கணவனை இழந்த மகளிர் மட்டுமே இப்பணியை பொருளாதாரத் தேவைக்காக மேற்கொள்வதாகக் கூறுகின்றனர். இது கள ஆய்வின் போது கண்ட உண்மையும் கூட.

அச்சுப் பிணைக்கப்பட்ட தறிக்கூடத்தில் நெசவாளர்கள் அமர்ந்து தனது கால்களை மிதிபலகை (காலாமி)யின் மீது பொருத்தி, மேலும் கீழும் மிதிக்கின்றனர். கைகளால் நாடாவின் கைப்பிடியை இடப்புறமாகவும் வலப்புறமாகவும் இயக்குகின்றனர். நாடாவை இயக்குவதற்கு 'வாட்டம் போடுதல்' என்று கூறினர். இவ்வாறு செய்யும் பொழுது தறிக்கூடத்தில் உள்ள நீளவாக்கான நூல் இழைகளுக்கு இடையே நாடாவில் உள்ள

கண்டித்தார் நூல் இழைகள் குறுக்கு மறுக்காக ஓடிச்சென்று நூல் இழைகள் நெய்யப்பட்டுச் சேலையாக நெசவாளர் அமர்ந்திருக்கும் இடத்தில் உள்ள படுமரத்தில் சுற்றப்படுகின்றது. ஐக்காடுப் பெட்டியில் உள்ள அட்டைகள் அந்தச் சேலையின் வடிவத்தை (டிசைன்) நிர்ணயிக்கின்றது. ஒவ்வொரு பாவிலும் தலா ஆறு சேலைகள் உள்ளன. ஒவ்வொரு சேலையின் நீளமும் 6 3/4 மீட்டராக உள்ளது. ஒவ்வொரு சேலை நெய்து முடித்த பின்பும் அதைப் பிளேடு அல்லது கத்தியினைக் கொண்டு அறுத்து எடுத்து முந்தானையில் குஞ்சம் வைத்து மடித்து வைக்கின்றனர்.

ஒரு சேலை நெய்வதற்குக் குறைந்தபட்சம் 12 மணி நேரத்தில் இருந்து 18 மணி நேரம் வரை ஆகின்றது. இதில் நூலின் தரத்தைப் பொருத்து (காட்டன், கோரா) கால அளவும் கூலியும் மாறுபடுகின்றன. நெய்யும் போது நூல் இழைகள் அறுபட்டால் பிணைத்து மீண்டும் நெய்யப் படுகின்றது.

சந்தைப்படுத்துதல் (விற்பனை முறை)

தயாரிக்கும் ஒவ்வொரு பொருளும் பயன்படுத்தப்படுவதற்கே. அவ்வகையில் தேவைக்கு அதிகமாக உள்ள பொருட்களைச் சந்தைப்படுத்துதல் அவசியம். நெசவாளர்கள் நெய்த சேலைகளைப் பாவு (நூல்) தருபவர்களிடம் கொடுத்துத் தனது வேலைக்கான (நெய்தல்) கூலியைப் பெறுகின்றனர். தறிக்குப் பாவு தருபவர்கள் நூலின் விலை + நெசவாளர் கூலி + இலாபம் = சேலையின் விலை என்பதைக் கருத்தில் கொண்டு அதனை விற்பனை செய்கின்றனர். இத்தொழிலில் நெசவாளர் களைவிட இடைத்தரகர்களே அதிக இலாபம் ஈட்டுகின்றனர்.

கைத்தறி நெசவு – விசைத்தறி நெசவு

விசைத்தறி வந்த பின்பு கைத்தறி நெசவு நலிவடைந்துள்ளது. இருப்பினும் காணியாலம்பாளையத்தில் யாரும் விசைத்தறியில் நெய்வ தில்லை. விசைத்தறியில் / இன்ஞ்சில் 84 இழைகள் இருப்பதாகவும் கைத்தறியில் / இன்ஞ்சில் 96 இழைகள் இருப்பதாகவும் கூறுகிறார்கள். அதனால் கைத்தறிச் சேலையின் தரம் மிகுந்தது என்றும் கூறுகிறார்கள். ஆலை நெசவுத் துணியின் காரணத்தால் பலத்த போட்டி ஏற்படினும் இத்தொழிலை மிக்க ஈடுபாட்டுடன் மக்கள் மேற்கொள்வதால் வேளாண் மைக்கு அடுத்தபடியாக இது மிகவும் மேம்பட்டதாய் அமைகின்றது என வாழ்வியற் களஞ்சியம் நெசவுத்தொழிலைக் குறிப்பிடு கின்றது. விசைத் தறிக்கு ஈடாகக் கைத்தறியும் போட்டி போடத்தான் செய்கின்றது என்பது இன்றும் கைத்தறித் தொழில் நடைபெறுவதிலிருந்து உணர முடிகின்றது.

நெசவாளர் வாழ்வியல்

நெசவாளர்கள் கண்களுக்குப் புலப்படுவதில் அரிதான, எளிதில் அறுந்துவிடும் நூல் இழைகளோடு பெரும் பொழுதைக் கழிக்கின்றனர்.

இதற்கு மிகுந்த பொறுமை தேவைப்படுகின்றது. கண்பார்வை குறை உள்ளவர்களாலும் ஊனமுற்றவர்களாலும் இத்தொழிலைச் செய்ய முடியாது.

இத்தொழிலை ஆண், பெண் என இருவரும் பாலின வேறுபாடு இன்றி மேற்கொள்கின்றனர். ஒரு தறி நெய்வதற்குக் குறைந்தபட்சம் இருவரது உழைப்புத் தேவைப்படுகின்றது. எனவேதான் குடும்பத்தில் உள்ள கணவன் தறிக்கூடத்திலும் மனைவி இராட்டையிலும் தங்களது வேலையை மேற்கொள்கின்றனர். ஒரு சேலை நெய்யக் கூலியாக ரூ.300-இலிருந்து 2000 வரை கூலியாகப் பெறுகின்றனர்.

இத்தொழிலை மேற்கொள்பவர்கள் தேவாங்ககுலச் செட்டியார்கள். இவர்கள் சௌண்டம்மனை வழிபடுகின்றனர். காணியாலம்பாளையத்தில் இக்குலத்தைச் சார்ந்தவர்கள் வீடுகள் 65 உள்ளன. இவர்கள் அனைவரும் ஒருவருக்கு ஒருவர் உறவினராகவே அமைந்துள்ளனர். இவர்கள் ஒரு குழுமமாகவே வாழ்கின்றனர். எந்த ஒரு நல்ல செயலானாலும் தீய செயலானாலும் உடனுக்கு உடன் ஒன்று கூடி முடிவெடுக்கின்றனர். இவர்களில் வயது முதிர்ந்த அனுபவமும் அறிவும் உள்ள தலைவர் ஒருவரைத் தேர்ந்தெடுத்து அவர் சொற்படி பணிந்தே நடக்கின்றனர். நல்ல, கெட்ட செயலின் போதும் அமாவாசை தினத்தின் போதும் இவர்களுக்கு விடுமுறை நாள். இதனை இவர்கள் நெசவு கட்டுதல் எனக் கூறுகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1.ஈஸ்வரன், 33, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
2.கணேஷ், 35, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
3. கவிதா, 36, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
4. சக்திவேல், 50, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
5.சரசுவதி, 36, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
6.சின்னச்சாமி,66,நெசவு,தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
7.திருமூர்த்தி, 68, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
8. மாரிமுத்து, 47, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
9.வாசுகி, 32, நெசவு, தேவாங்க செட்டியார், காணியாலம்பாளையம்.
10.இரங்கராஜன்,55, நெசவு,தேவாங்க செட்டியார்,காணியாலம் பாளையம்.

நெசவுத் தொழிலில் புழங்கு பொருட்கள்

கா. மஞ்சுளா கனகராஜ்
உதவிப் பேராசிரியர்
அரசுக் கலைக் கல்லூரி
கோவை.

உணவு, உடை, இருப்பிடம் என்னும் அடிப்படை வாழ்வாதாரங் களில் இடம் பிடித்திருப்பது உடையாகும். கொங்கு நாட்டில் நெசவுத் தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள், நெசவில் புழங்கு பொருட்கள், நெசவு முறை ஆகியவற்றினை எடுத்துரைப்பதே இக்கட்டுரையின் நோக்க மாகும்.

ஏறக்குறைய 500 ஆண்டுகளுக்கு முன்பு கர்நாடகா, ஆந்திரா, வடமாநிலங்களிலிருந்து தமிழ்நாட்டில் வந்து குடியேறிய மக்களே நெசவுத் தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ளனர். கர்நாடகாவிலிருந்து வந்த கன்னட மொழியினைப் பேசும் தேவாங்க செட்டியார், ஆந்திராவிலிருந்து வந்த தெலுங்கு மொழியினைப் பேசும் தெலுங்கு செட்டியார், சௌராஷ்டிரா விலிருந்து வந்த சௌராஷ்டிரா மொழி பேசும் சௌராஷ்டிரர் ஆகியோர் தமிழகம் முழுவதும் இத்தொழில் ஈடுபட்டுள்ளனர். தமிழ்நாட்டில் முதலியார் இன மக்களும் இத்தொழிலைச் செய்து வருகின்றனர்.

கொங்கு நாட்டில் கன்னடம் மற்றும் தெலுங்கு பேசும் தேவாங்கர், செங்குந்த முதலியார் இனத்தவரும் நெசவுத் தொழில் ஈடுபட்டுள்ளனர். நெசவுத்தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ள மக்கள் கோவையில் பெரும்பாலும் சுக்கிரவார்ப்பேட்டை, ஒண்டிப்புதூர் போன்ற இடங்களில் வாழ்ந்து வருகின்றனர். மேலும் கொங்கு மண்டலத்தில் நெகமம், சிறுமுகை, பொள்ளாச்சி, திருப்பூர், சத்தியமங்கலம், கோபி, ஈரோடு, காங்கேயம் போன்ற ஊர்களிலும் நெசவுத் தொழிலோடு இணைந்து வாழ்ந்து வருகின்றனர்.

நெசவுத் தொழிலில் சேலைகள், கைத்துண்டு, கைக்குட்டை, சுடிதார் துணி, லுங்கி, கோராபட்டு போன்றவைகளை நெய்தாலும் பெரும்பாலும் கொங்கு மண்டலத்தில் கைத்தறிச் சேலைகள், கோரா, பட்டுச்சேலைகளை நெய்து வருகின்றனர். துணி நெய்பவர்கள் சொசைட்டி என்ற அமைப் பிலிருந்து நூல் மற்றும் உற்பத்தி செய்யும் கருவிகளை வாங்கி நெசவு நெய்து மீண்டும் சொசைட்டிக்கே கொடுத்துவிட்டுக் கூலியைப் பெற்றுக் கொள்

கின்றனர். மற்றொரு நிலையில் தனியாரிடமிருந்து நூலை வாங்கித் துணியாக மாற்றிக் கொடுத்து விட்டுக் கூலி வாங்கிக் கொள்கின்றனர்.

துணியின் அமைப்பு என்பது நீளவாக்கிலுள்ள நூல்கள் (பாவு நூல்) மற்றும் குறுக்கு வாக்கில் உள்ள நூல்கள் பின்னிப் பிணைந்து உருவாவது ஆகும். பாவு நூலிற்குக் கஞ்சியிடுவார்கள். நெசவில் அதிகம் சிரமத்திற் குள்ளாவது பாவு நூல் என்பதால், அதற்குக் கஞ்சி போட்டு நூலுக்கு வலுவூட்டுகின்றனர். முதலில் பாவு நூலிற்குக் கஞ்சி இடாமல், ஒரு குச்சியில் 50 மீ. நீளத்திற்கு 1000 முதல் 1500 இழைகள் அகலவாக்கில் இருக்குமாறு சுற்றிக் கொள்வார்கள். பின்பு இருபுறமும் நீளவாக்கில் 50 மீ. நீளமிருக்குமாறு பாவு நூல்களை அமைத்து, ஒரு துணிப்பையில் (சேலையின் அகலத்திற்கு) கஞ்சி ஊற்றி இருபுறமும் இருவர் பிடித்துக் கொண்டு கஞ்சியைத் தேய்த்துக் கொண்டே உருவுவார்கள். பல முறை கஞ்சியைத் தேய்த்த பிறகு அந்த அகலத்திற்குத் தேங்காய் நாரில் உருவான தேய்ப்பானை வைத்து எல்லா இடத்திலும் இணையாகக் கஞ்சி பரவும் வண்ணம் தேய்ப்பார்கள். இவ்வாறு பலமுறை தேய்த்துக் காயவைத்துப் பின்பு குச்சியில் சுற்றுவார்கள். இப்பாவு நூலைப் பின்பு நெசவுத்தறியில் இணைப்பார்கள். இதனை அச்சுப்பிணைத்தல் என்றழைப்பர்.

நெசவுத் தறியினை அமைக்கும் பொழுது, தரையில் குழி தோண்டி அதில் ஒருவர் அமர்ந்து நெய்யும் வண்ணம் அமைத்துக் கொள்வார்கள். நெசவாளி அப்பள்ளத்தில் அமர்ந்து கொள்ள அவரது இருபுறமும் ஒரு பெரிய மரக்கட்டை அகலவாக்கில் செல்லும். மேற்புறமும் செவ்வக வடிவில் மரக்கட்டைகள் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். நாடா என்னும் கருவி குறுக்குச் சாலை எடுத்துச் செல்லுவதற்கேற்றவாறு அமைந்திருக்கும். இடம், வலம் இழுக்கும் பொழுது, நாடா இருபுறமும் மாறி மாறிச் செல்லும். அமர்ந்திருப்பவருக்கும் மரவடிவத்திற்கும் இடையில் ஒரு உருளை அகலவாக்கில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இவ்வுருளையில் நெய்யப்படும் துணி உருண்டையாகச் சுருட்டி வைக்கப்பட்டிருக்கும். நாடா செல்லும் பாதையில், இரும்பிலான சீப்புப் போன்ற பகுதி அமைந்திருக்கும். இதனைக் கைக் கூண்டு என்பர். இதில் ஒவ்வொரு பாவு இழைகளும் நுழைந்து உருளையில் இணைக்கப்பட்டு இருக்கும். பாவு உருளை மரவடிவிலிருந்து 10 அடித் தொலைவில் நகர்ந்து கொண்டு இருக்கும் கட்டையின் மீது அமைத்திருப்பார்கள்.

பாவு நூல்களும் குறுக்கு நூல்களும் பின்னிப் பிணைய ஏதுவாகப் பாவு நூல்களை இழுப்பதற்கு (புணி திறப்பு என்பர்) வசதியாகக் கால் மிதியில் ஒரு அமைப்பை உருவாக்கியுள்ளனர். கால் மிதியில் மிதிக்கும் பொழுது பாவு நூல்கள் இரண்டாகப் பிரியும். இடைவெளியில் குறுக்கு நூல் நாடாவின் மூலம் இழுபட்டுச் செல்லும். நாடா எதிர்ப்புறம் சென்றவுடன் கால் மிதியை மறுபடியும் மிதிக்கும் பொழுது பாவு நூல்

மூடிக் கொள்வதால் பின்னல் ஏற்படுகிறது. இது மாதிரி பலமுறை கால் மிதியையும் கை வளையத்தையும் மாறி மாறி இயக்குவதால் குறுக்கு நூல்களும் பாவு நூல்களும் பிணைந்து 'துணி' உருவாகிறது.

கட்டு நூல் வாங்கி வந்து காலபடை எனப்படும் கருவியில் வைத்துச் சுரை என்னும் அமைப்பில் உருளை வடிவப் போணிக்கு மாற்றுவார்கள். போணிக்குள் உள்ள நூலை இராட்டையை வைத்துத் தார்க்குச்சிக்கு மாற்றுவார்கள். இத்தார்க்குச்சியை நாடாவில் வைத்துக் குறுக்கு நூலாக உபயோகப்படுத்துவார்கள்.

ஒரு குடும்பத்தில் ஒருவர் நெசவு நெய்ய, மற்றொருவர் தார்க்குச்சியை ஓட்டிக் கொடுப்பார். மற்றவர்கள் பாவு நூலில் சிக்குகளை எடுத்து விடவும் பாவு நூலினை விரிவுபடுத்தவும் உதவுவார்கள். இவ்வாறு குடும்பத்தினர் அனைவரும் இணைந்து தன் இருப்பிடத்திலேயே காலையில் ஐந்து மணியளவில் நெசவில் ஈடுபட்டு முழுநேரமும் தொழிலை மகிழ்வுடன் செய்து வருகின்றனர்.

புழங்கு பொருட்கள்

கஞ்சி போடுதலுக்குரிய பொருட்கள்

குஞ்சம்	- தேங்காய் நாரினால் உருவான தேய்ப்பான்.
பெதனிய	- இரு புறமும் நூல்களைத் தாங்கி நிற்கும் கட்டைகள்
உருட்டுக்குச்சி	- நூல்கள் சிக்காகாமல் பிரித்தல்
கடப்பாரை	- கட்டையைத் தாங்குவதற்கு
கயிறு	-கடப்பாரையினையும்,கட்டையினையும் இணைப்பதற்கு

நூல் இராட்டை

இராட்டை	- கட்டு நூலைச் சுற்றுவதற்கு உதவும் கருவி
சுரை	- போணியினை மாட்டுவதற்கு
போணி	- உருளை வடிவ டப்பா. இது கட்டு நூலைச் சுற்றுவதற்கு.
காலாட்டை	- கட்டு நூலைப் பொருத்தி வைத்தல்
ஒட்டாமுட்டி	- 'ப' வடிவத்தில் உள்ள கருவி இது. காலாட்டையைத் தாங்கும் கருவி.

தார்க்குச்சி இராட்டை

கதிர்	- ஊசி
தார்க்குச்சி	- நாடாவில் பயன்படுத்துவதற்கு
நூல் போணி	- போணியிலிருந்து நூல் போணிக்கு மாற்றுதல்

மர முட்டி	- 'ப' வடிவத்தில் உள்ள கருவி. இது நூல் போணியைத் தாங்கும் கருவி.

தறி (மக்க)

பாவு நூல் ரோல்	- பாவு நூலைச் சுற்றி வைப்பதற்கு
பாவு நூல் தாங்கி	- பாவு நூல் சுற்றைத் தாங்குவது
நாழி (நாடா)	- நாடா-ஊடு நூலைக் கொண்டு செல்வது.
காலான் சினிக்க	- கால் மிதிக் கட்டை
தவனைக் கோல்	- கால் மிதிக்கட்டையுடன் புணியை இணைப்பது.
புணி	-நூலை இரண்டாகப் பிரிப்பது.
அச்சு	- ஒவ்வொரு நூலும் நுழைந்து செல்லக் கூடிய ஒருவகை இரும்பினால் செய்யப்பட்ட கருவி.
பண்ணை	- ஊடு நூலை ஏற்கனவே நெய்த துணியுடன் இணைப்பது.
கோந்தி காடா	- புணித்திறப்பு-பாவு நூலை இரண்டாகப் பிரித்தல்.
லீஸ் ராடு	- பாவு நூற்களை ஒன்று சேராமல் தனித்தனியாக வைக்கும் குருவி.
குண்டை	- உருளை; நெய்த துணியை சுற்றும் உருளை.
கைக்கட்டி	- குண்டைத் தாங்கும் கருவி.

கைத்தறிக்குப் பதிலாக இப்பொழுது விசைத்தறி போட்டியாக வளர்ந்து வருகின்றது. விசைத்தறியின் விரைவான உற்பத்தியினால் குறைந்த விலையில் துணியை விற்று வருகின்றனர். இதனால் கைத்தறியின் வளர்ச்சியில் சிக்கல் ஏற்பட்டுள்ளது. இந்நிலையினை மாற்றுவதற்குக் கைத்தறியின் புழங்குப் பொருட்களை, விசைத்தறியினர் பயன்படுத்தல் கூடாது என அரசாங்கம் கட்டுப்பாட்டினை விதித்ததால் நிலைமை மாறி வருகின்றது.

பாவினை உருவாக்குதலும் சீரமைத்தலும்

சு.கார்த்திகேயன்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

நெசவுத்தொழிலின் தொழில்நுட்பங்களுள் பாவினை (நூல்-இழைகளின் தொகுப்பு) உருவாக்குதல், மற்றும் பாவினைச் சீர்செய்தல் ஆகியன மிகவும் இன்றியமையாதனவாகும். நெசவுத்தொழில் வகைமைகள், துணிகளின் தன்மை மற்றும் தறிகளின் வகைகளுக்குத் தகுந்தாற்போல் பல வகைகளாக உள்ளன. அவற்றுள் காலடிகளைத் (கால்மேட்) தயாரிக்கும் கைத்தறி வகைமைகளின் தொழில் நுட்பங்களே இக்கட்டுரையில் ஆராயப்படுகிறது. ஈரோடு மாவட்டம், கோபி வட்டம் பெ.மேட்டுப்பாளையம் பேரூராட்சி பகுதி இவ்வாய்வின்களப்பகுதியாகும்.

1. பாவினை உருவாக்குதல்

நூல் இழைகளின் தொகுதியான பாவினை உருவாக்கும் பணியானது, மூன்று படிநிலைகளைத் தன்னகத்தே கொண்டு திகழ்கிறது. அவை 1.1. நூலின் வகையும், தன்மையும், 1.2. நூலினைத் தாராக (நூற்கள்) மாற்றுதல், 1.3. தார்களைப் பாவாக மாற்றுதல் என்பனவாகும்.

1.1. நூலின் வகையும், தன்மையும்

பருத்திப் பஞ்சிலிருந்து உற்பத்தி செய்யப்படும் நூல் பாவு நூல், ஊடை நூல் (ஊடால் செல்லும் நூல்) என்ற இருவகைகளில் உள்ளன. பொதுவாகப் பாவுநூல் என்பது மெல்லிய, உறுதியான தன்மையினை உடையதாகவும், ஊடைநூல், பெருத்த உறுதியற்ற தன்மையினை உடையதாகவும் உள்ளன. இது தவிர்த்த முறுக்கு நூல் (இரு நூல் இழைகளை ஒன்றாக முறுக்கப்பட்ட நூல்) என்பது ஊடை நூல்களிலேயே வலிமையுடையதாகக் காணப்படுகிறது.

பூட்டு என்பது நூல்களின் தொகுப்பினைச் சுட்டும். பாவுநூலின் ஐந்து பூட்டுக்கள் அடங்கிய தொகுப்பு ஒரு கழி எனப்படுகிறது. பதினேழு கழிகள் அடங்கியது ஒரு கட்டாகும்(1 கட்டு = 85 பூட்டுக்கள்). பொதுவாகப் பாவு

நூலின் ஒரு பூட்டின் எடை சுமார் இருநூறு கிராம் கொண்டதாக இருக்கின்றது. ஊடை நூலின் இரு பூட்டுக்கள் அடங்கியது ஒரு பொந்து ஆகும். பத்துப் பொந்துகள் அடங்கியது ஒரு கட்டாகும்(1 கட்டு = 20 பூட்டுக்கள்). பன்னிரண்டு கட்டுக்கள் அடங்கிய நூல் தொகுப்புப் பண்டல் என்று அழைக்கப்படுகிறது. நூல்களின் தொகுதியில் மிகச்சிறிய அலகு பூட்டு என்பதும், மிகப்பெரிய அலகு பண்டல் என்பதும் இவண் உணரப்படுகிறது.

1.2. நூலினைத் தாராக மாற்றுதல்

எல்லாவகையான நூல்களையும் தார்களாக மாற்றுவதற்கு நெசவுத்தொழிலில் இராட்டைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவைகள் பயன்படுத்தப்படும் நெசவின் வகைகளுக்குத் தக்கவாறு பலவகைப் பட்டனவாக அமைகின்றன. கைத்தறி வகைகளில் பயன்படுத்தப்படும் இராட்டையின் செயல்பாடுகளும், தன்மைகளும் இங்குச் சுட்டப் படுகின்றன.

பொதுவாக இராட்டையானது, இரு பகுதிகளைக் கொண்டது. ஒன்று முதன்மைப் பகுதி. பிறிதொன்று துணைமைப் பகுதி. முன்னதில் கைப்பிடி, இராட்டை விசிறிகள், கால் தண்டு, ஊசிகள் பொருத்து வதற்கான, கதுக்குகள் (தட்டையான முக்கோண வடிவ, சிறிய மரத் துண்டுகளின் முன் துளையிடப்பட்ட அமைப்பு) ஆகியன அமைந்திருக் கின்றன. கதுக்குகளின் இடையே பொருத்தப்பட்டுள்ள ஊசியின் தலைப் பகுதிக்கும், இராட்டை விசிறிகளுக்கும் மையத்தில் வலிமையான, மெல்லிய முறுக்கேற்றப்பட்ட நூல் ஒன்று உள்ளது. அந்நூல் மாலைச்சரடு என்று அழைக்கப்படுகிறது. பின்பகுதியான துணைமைப் பகுதியில் பூட்டுத்தள, பூட்டுத்தளச் சட்டம் ஆகியன அமைந்துள்ளன.

பூட்டுத்தளயில் பொருத்தப்பட்ட நூலானது, இராட்டை விசிறிகளின் சுழற்சிக்கேற்ப, மாலைச்சரடின் உதவியுடன், ஊசியில் பொருத்தப்பட்டுள்ள தார்க்குச்சியில் முறையாகச் சேகரிக்கப்படுகிறது. நாடாத்தார்கள் மற்றும் பாவுத்தார்களைக் குச்சிகளில் பரவச் செய்தும், கண்ணித்தார்களை ஒருமித்தும் சுற்றுவது மரபாகும்.

1.3. தார்களைப் பாவாக மாற்றுதல்

தார்களைப் பாவாக மாற்றும் செயலில் தேர் என்னும் நெசவுக் கருவியின் பங்கு மிக இன்றியமையாததாகும். தேர்கள் பொதுவாக இருநிலைகளில் காணப்படுகின்றன. ஒன்று முழு மனித சக்தியால் இயக்கப் படுவது.பிறிதொன்று இயந்திரசக்தியால் இயக்கப்படுவதாகும். இங்கு முழு மனிதசக்தியால் இயக்கப்படும் தேர்களின் அமைப்புக்களும், செயல் பாடுகளும் சுட்டப்படுகின்றன.

தேரானது மூன்று பகுதிகளை உள்ளடக்கியதாகக் காணப்படுகிறது. அவை முன்பகுதி, இடைப்பகுதி மற்றும் பின் பகுதியாகும். முன்பகுதியில் தார்கள் பொருத்தப்பட்ட பெரிய இரும்பாலான பட்டறையும், தாரிலிருந்து வரும் நூல் இழைகளையும் சேகரிக்கும் சிறு துளைகள் அடங்கிய பாவோட்டி அல்லது விசிறியானது இடைப்பகுதியிலும், உருளை வடிவ அமைப்புக் கொண்ட தேரானது பின்பகுதியிலும் அமைந்துள்ளன.

பொதுவாக, தேர் என்பது உருளை வடிவ அமைப்புக் கொண்டதாகும். உருளையின் இருமருங்கிலும் சக்கர வடிவம் கொண்டது. மேலும் கீழும் கூர்மையான இரும்புக்கம்பிகள் பொருத்தப்படுகின்றன. மேலே இக்கம்பி விட்டத்துடனும், கீழே நிலத்துடனும் பதிக்கப்படுகிறது. இத்தேரானது தரைமட்டத்திலிருந்து சுமார் 5 அடி உயரத்தில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். செங்குத்தாக உருளையில் இருக்கும் சுற்றிய சட்டங்களில் மேலிருந்து கீழாக, ஆணிகள் முறையாக அடிக்கப் பட்டிருக்கும். உருளையின் உள்பகுதியில் இருக்கும் சிறுவன் தேரினை உருட்ட உருட்ட, கீழிலிருந்து மேலாக ஒவ்வொரு ஆணியிலும் பாவானது ஏற்றப்படுகிறது. பின்பு கீழ்நோக்கி வருகிறது. பாவின் அளவுக்குத் தகுந்தவாறு இச்சுற்றுக்களின் அளவும் அமைகின்றது.

2. பாவினைச் சீரமைத்தல்

பாச்சீரமைப்புப் பணியானது, 2.1. பாவு மரத்தின் அமைப்பு, 2.2. சீரமைத்தல் செயல்பாடு, 2.3. உள்கை, வெளிக்கை என்ற மூன்று பகுதிகளை உள்ளடக்கியதாகும்.

2.1. பாவுமரத்தின் அமைப்பு

பாவுமரமானது மூன்று பகுதிகளைக் கொண்டதாகும். அவை முன்பகுதி, இடைப்பகுதி மற்றும் பின்பகுதியாகும். தலைப்பகுதி அல்லது முன் பகுதியில் இருதூண்கள் செங்குத்தாகவும், அதன் மேலே கிடைமட்டமாக ஒரு மரமும் இடப்பட்டிருக்கும். செங்குத்தான தூண்களின் மேல் பகுதியில் பொடவுமரம் பொருத்துவற்கு ஏதுவாகத் துள்ளயிடப்பட்டிருக்கும் (வட்ட வடிவ) இவ்வமைப்பானது தமிழில் வழங்கும் 'ப' எழுத்தினை ஒத்திருக்கும்.

பின்பகுதி, செங்குத்தான இருதூண்களையும், கிடைமட்டமாக மூன்று குச்சிகளையும் கொண்டிருக்கும். இக்குச்சிகளின் முதலும், இறுதியும் ஒரே நேர்க்கோட்டிலும், இடைப்பட்டது மட்டும் சற்று உள்நோக்கியும், தலைப்பகுதியை நோக்கியவாறு, சுமார் 10 மீட்டர் தொலைவில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இடைப்பகுதியில் கோம்பு என்னும் கருவி செயல்படுகிறது. கோம்பு என்பது ஒரு வலிமையான மரக்கட்டையில் பெரிய அளவிலான ஆணிகளை வரிசையாகவும், ஒவ்வொரு ஆணிகளுக்கும் இடையிலான அளவு ஒத்தனவாகவும் (சுமார்

1 செ.மீ) அமைக்கப் பட்டிருக்கும் ஒரு கருவியாகும்.

2.2. சீரமைத்தல் செயல்பாடு

தேரோடுதல் பணி முடிவுற்ற பிறகு பாவானது பாவுமரத்திற்குக் கொண்டு வரப்படுகிறது. பாவு மரத்தின் பின் பகுதியில் இருக்கும் 'ய' வடிவக் குச்சிகளின் வழியாகப் பாவானது உட்செலுத்தப்பட்டு, முன்பகுதியின் அடிமட்டத்திலிருக்கும் கம்பியில் புகுத்தப்பட்டு, பாவு மரத்தின் இடைப்பகுதியில் வைக்கப்படுகிறது. பாவுமரத்தில் வைக்கப் பட்ட பாவானது முதலில் கோம்பு எனும் தலைகீழ் வடிவச் சீப்பின் ஒவ்வொரு கம்பிகளுக்கு இடையே (கோம்புப்பல்), சராசரியான அளவு இழைகள் எண்ணிப் போடப்படுகின்றது. பாவினுடைய தோராயமான மொத்த இழைகளைக் கோம்புக் கம்பிகளின் எண்ணிக்கையால் வகுத்து, வந்த ஈவினையே ஒவ்வொரு கம்பிகளிலும் இடுவது மரபாகும். இந்தச் செயலினையே 'பொரிக்கி போடுதல்' என்று அழைப்பர். பொரிக்கி போட்ட பின்பு, கோம்பின் மேலே ஒரு நூல் கட்டப்படுகிறது. இந்நூல் கம்பிகளிலிருந்து இழைகள் வெளியே வராமல் தடுக்க உதவுகிறது.

பொரிக்கி போடும் செயலுக்கு அடிப்படையானது புணியடித்தல் செயல்பாடாகும். புணியடித்தல் என்பது பாவினை மேலும் கீழும் சரிபாதியாகப் பிரித்து இரு கூறாக்குவதாகும். இரு கூறாக்கப்பட்ட பாவானது ஒரு குச்சியில் புகுத்தப்படுகிறது. பொதுவாகப் புணியடிக்கும் செயலின் அமைப்பு ஆங்கில மொழியின் ('X' எக்ஸ்) எழுத்தினை ஒத்திருக்கும். பாவுமரத்தின் தலைப்பகுதியில் பாச்சுற்றும் பொடவு மரம் பொருத்தப்படுகிறது. இந்தப் பொடவுமரத்தின் பல்லுச்சக்கரம் கட்டாயமாகக் கோம்பு பிடிப்பவர்களின் வலதுபுறமாகவும், பாச்சுற்றுபவர்களின் இடதுபுறமாகவும் அமைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

2.3. உள்கை, வெளிக்கை

ஐந்து பேர்களைக் கொண்ட குழு, பாவினைச் சீரமைக்கும் பணியில் ஈடுபடுகின்றது. இருவர் பாவினைச் சுற்றுவர். இருவர் கோம்பினைச் சீர்செய்வர். ஒருவர் பாவினை விடுவார்.

பாவினைச் சுற்றுபவர்க்கு ஏதுவாகப் புடவுமரங்களின் இருமருங் கிலும் கைப்பிடிகள் பொருத்தப்படுகின்றன. கோம்பினைச் சீர்செய்பவர் களும் கோம்பின் இருமருங்கிலும் பக்கத்துக்கு ஒருவராகப் பிடிப்பர். இவர்களில் வலதுபுறமாக இருப்பவரை 'வெளிக்கை' என்றும், இடது புறமாக இருப்பவரை 'உள்கை' என்றும் வழங்குவர். பொதுவாக உள்கை என்பவர் கோம்பினை வலதுகையில் பிடித்து அதாவது கோம்பினைத் தனக்கு முன்னால் வைத்து உள்நோக்கி இருப்பார். வெளிக்கை என்பவர் கோம்பினை இடது கையிலே பிடித்து, கோம்பினைத் தனக்குப் பின்னால் வைத்து வெளிப்புறம் நோக்கிச் செயல்படுவார். கோம்பு பிடிக்கும்

செயலில் தோராயமாக 82 டிகிரி முதல் 85 டிகிரி வரை கோம்பின் நிலை இடமிருந்து வலமாகச் சாய்ந்து காணப்படும்.

பாவினை விடுபவர் கிணற்றில் நீர்இறைப்பது போல அதன் எதிர் மாறாகத் தன் கரங்களை, மாற்றி மாற்றி மெதுவாகப் பாவினை விடுவார். ஒரு பாவினைச் சீரமைக்க சுமார் 20 நிமிடங்கள் முதல் 45 நிமிடங்கள் வரை செலவிடப்படுகிறது.

நெசவுத்தொழிலில், நூல் இழைகளினைச் சீர்செய்து பாவுகளை உருவாக்குதலும், பாவினைச் சீர்செய்தலும் மிகவும் இன்றியமையாதாகும். இவ்வாறு புடவுமரங்களில் சுற்றப்பட்ட பாவானது பண்ணுப்போடுதல் மற்றும் புணிக்கட்டுதல் ஆகிய செயல்பாட்டின் பின்பு நெசவு செய்யப் படுகிறது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1.சுப்பிரமணியம், 49, படையாச்சி, 4ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
2. பாட்டாயி, 42, படையாச்சி, 4ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
3.ராஜேந்திரன், 40, படையாச்சி, 4ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
4. சித்ரா, 32, போயர், 4ஆம் வகுப்பு, தெலுங்கு, பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
5. மணி, 38, போயர், 4ஆம் வகுப்பு, தெலுங்கு, பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
6. கோமதி, 29, முதலியார், 10ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
7. வனஜா, 24, முதலியார், 12ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
8.ஹேமலதா, 28, விஸ்வகர்மா, 12ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
9.கந்தசாமி, 39, அருந்ததியினர், 12ஆம் வகுப்பு, தெலுங்கு, பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
10.பாட்டன், 43, அருந்ததியினர், 12ஆம் வகுப்பு, தெலுங்கு, பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
11.முனியப்பன், 22, அருந்ததியினர், 6ஆம் வகுப்பு, தெலுங்கு, பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
12.ஆறுமணி, 48, படையாச்சி, 6ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப் பாளையம்.
13. ஈஸ்வரி, 45, படையாச்சி, 2ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப்பாளையம்.
14.சரவணன், 23, படையாச்சி, 12ஆம் வகுப்பு, தமிழ், பெ.மேட்டுப் பாளையம்.

புழங்கு பொருட்களில் மூங்கில் பயன்பாடு

அ. ரேவதி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக் கழகம்
கோவை-46

கொங்கு மக்களின் வாழ்வியல் சார்ந்த புழங்கு பொருள் பயன்பாடுகளில் மகேந்திர மோதர் இனமக்களின் தொழிலுக்கு ஆதாரமாக அமைந்த மூங்கிலின் பயன்பாட்டையும் அதன் நம்பிக்கைகளையும் எடுத்துக் கூறுவதாக இக்கட்டுரை அமைகிறது.

கொங்கு மோதர் குல மக்களின் வாழ்வியலில் மூங்கில்

கொங்கு மண்டலத்தில் சுமார் 3000 குடும்பங்கள் கூடை செய்யும் தொழிலை நம்பி வாழ்ந்து வருகிறார்கள். இவர்களின் குல தெய்வமான மல்லீசுவரியின் வழிகாட்டுதலின் படிதான் இவர்கள் மூங்கிலை மூலப் பொருளாகக் கொண்டு தொழில் செய்து வருகிறார்கள். ஆதிகாலத்தில் இறைவன் பொன்னும், பொருளும் கொடுத்ததாகவும், அதை வேண்டாம் எனக் கூறிவிட்டு உழைப்பால் உயர வேண்டும் எனக் குல தெய்வச் சொல்லை வேதவாக்காகக் கொண்டு மலைகளில் விளையும் மூங்கிலைப் பிறப்பு முதல் இறப்பு வரையான அனைத்துக் காரியங்களுக்கும் பயன்படுத்துவதை மோதர் குல மக்கள் நன்கு தெரிந்து கொண்டதாகவும், பல பொருட்கள் செய்ய அதன் பருவம் அறிந்து வெட்டிப் பயன்படுத்துவதாகவும் கூறுகின்றனர். ஆண்டு முழுவதும் இவர்கள் இத்தொழிலைச் செய்து வருகின்றார்கள். வெயில் காலத்தில் தான் மூங்கிலின் மூலம் செய்யும் பொருட்களின் பயன்பாடு அதிகம் இருக்கின்றது என்று கூறினார்கள்.

மூங்கில் விளையும் இடம்

கொங்கு நாட்டில் வாழும் மோதர் குல மக்கள் தங்கள் தொழிலுக்குத் தேவையான மூங்கில்களைக் கேரளா மாநிலத்தில் உள்ள பாலக்காடு மாவட்டத்திலுள்ள கோழிப்பாறை, கண்ணனூர், அங்கமாலி போன்ற இடங்களிலிருந்து கொண்டு வருகின்றனர். தமிழ்நாட்டில் ஆலாந்துறை, சிறுவாணி, வால்பாறை, மேட்டுப்பாளையம், பொள்ளாச்சி போன்ற

பகுதிகளிலிருந்து மூங்கில் தொழிலுக்குத் தேவையான மூங்கில்கள் கொண்டு வரப்படுகின்றன. மூங்கில்கள் யானைகளின் உணவுக்குப் பயன்பட்டு வருவதாலும் அரசு மூங்கில்களை வெட்டுவதற்கு அனுமதி அளிக்காததாலும் மூலப் பொருட்கள் பெறுவதில் மிகுந்த சிரமம் ஏற்படுகிறது.

மூங்கில் கூடைகள் செய்யும் முறை

ஒரு முழு மூங்கிலை அதன் நுனிப்பகுதியிலிருந்து 12 சமமான (மூங்கிலிலிருந்து கிழிப்பது தான் தப்பை) தப்பைகள் கிடைக்கும் வரை வெட்டுகின்றனர். ஒரு கூடைக்கு 4 தப்பைகள் தேவைப்படுகின்றன. கூடையின் கீழ்ப் பாகத்திற்கும் சிறிது கெட்டியான ஈக்குகள் 16 வேண்டும். அதனைக் குறுக்கும் நெடுக்குமாக வைத்துக் கீழ்ப் பாகம் ஈக்கியைவிட மிகவும் இலேசாகச் சீவி எடுத்து ஒன்றை விட்டு ஒன்றாகப் பின்ன வேண்டும். அடிப்பாகம் அடி வரை அடித் தட்டுப் பின்னியவுடன் 5 அடி நீளம் உள்ள தகடுகள் 6 எடுத்து 3 ஈக்குகள் விட்டுத் தகட்டினை வைத்து ஒன்றைவிட்டு ஒன்று வளைத்துப் பின்னிக் கொண்டே வர வேண்டும் இறுதியில் தகட்டினைப் பிடித்துக்கூடையுடன் சேர்த்துப் பின்ன வேண்டும். இதன் மூலம் மூங்கில் கூடைகள் நீண்ட நாட்கள் உழைக்கும் வண்ணம் உறுதியாக இருக்கும். பச்சை மூங்கிலாக இருந்தால் தண்ணீரில் நனைக்க வேண்டியதில்லை. காய்ந்த மூங்கிலாக இருந்தால் அதனை இரவு முழுவதும் ஊற வைத்துப் பயன்படுத்த வேண்டும். அனைத்து வகையான கூடைகளும் இம்முறையில் தான் செய்யப்படுகின்றன.

வீட்டுப் பயன்பாட்டுப் பொருட்களில் மூங்கில்

ஒவ்வொரு பொருட்கள் செய்வதற்கும் ஏற்ற அதன் பருவம் அறிந்து மூங்கிலை வெட்டிப் பொருட்கள் செய்யப்படுகின்றன. இவ்வாறு மூங்கிலினால் செய்யப்படும் பொருட்கள் வீட்டில் சன்னல்களில் திரைகள் செய்வதற்குப் பயன்படுகின்றன. திரை செய்வதற்கு என்று குறிப்பிட்ட அளவு எதுவும் இல்லை. திரை செய்யச் சொல்பவர்கள் சொன்ன அளவிற்கு இவர்கள் செய்வார்கள். திரைகள் செய்யும் போது முன்புறம், பின்புறம் என்று மாற்றி மாற்றி மூங்கில் தப்பையை வைத்துப் பின்னுவார்கள். வாங்குபவரின் தேவைக்கேற்ற அடிக் கணக்கில் பின்னப்படும். திரையின் இடையில் வெட்டி வேர் கொண்டும் பின்னப்படும். இவ்வாறு பின்னப்படும் திரையில் தண்ணீர் தெளித்தால் வாசனையாக இருக்கும்; குளிர்ந்த காற்றும் கிடைக்கும் என்றார்கள். தப்பையைக் கயிற்றினைக் கொண்டு கட்டிப் பின்னுவார்கள். திரையின் ஓரத்தில் இருபகுதியிலும் 1 செ.மீ அளவுக்குத் துணி கொடுத்துத் தைப்பார்கள். இவ்வாறு திரை செய்யப்படுகிறது.

மேலும் தெய்வ வழிபாட்டிற்கு ஏற்ற தேங்காய், பழம் கொண்டு போகிற தட்டு, மாட்டுக்கட்டுத் தரையில் உள்ள சாணியை வேறு இடத்திற்கு எடுத்துச் செல்வதற்குப் பயன்படும் சாணிக் கூடை, விதைப்புகளுக்குப் பயன்படுத்தப்படும் பொட்டிக்கூடை, பிறந்த கன்றுகள் மண் தின்னாமல் இருப்பதற்காக வாயின் மேல் போடப்படும் வாய்ப் பொட்டிக் கூடை போன்ற கூடைகள் செய்யப்படுகின்றன. மூங்கில் களினால் செய்யப்படும் கூடைகளை முதலில் மஞ்சள் தண்ணீர் தெளித்துப் பயன்படுத்துவார்கள். மங்கலம் கருதி இவ்வாறு செய்கின்றனர்.

வியாபாரம் செய்யப்படும் பொருள்களில் மூங்கில்

மக்கள் தங்கள் வாழ்வில் பல்வேறு தொழில்களைச் செய்து வருகின்றனர். அத் தொழில்கள் மூலம் செய்யும் பொருள்களைப் பல்வேறு இடங்களுக்குக் கொண்டு செல்வதற்குக் கூடைகள் பயன்படுகின்றன. அந்த வகையான கூடைகள் மூங்கிலினால் செய்யப்படுகின்றன. பூக்கூடை, செடிக்கூடை, தக்காளிக் கூடை, மில்லுக் கூடை, வெங்காயக் கூடை, திராட்சைக் கூடை, நூல் மில்லுக்குத் தேவையான கொண்டைக் கூடை, பட்டுப் பூச்சி வளர்ப்பதற்குத் தேவையான பட்டுப்புழுத் தட்டிக் கூடை போன்ற கூடைகள் வியாபாரத்திற்குப் பயன்படுவதாகக் கூறுகின்றனர்.

அலங்காரத் தோரணங்களில் மூங்கில்

திருவிழாக் காலங்களில் உருவச்சிலைகள் செய்வதற்கு மூங்கில் பயன்படுகிறது. மனிதன், விலங்கு, பூக்கள், தெய்வங்கள் போன்றவை மூங்கிலினால் செய்யப்பட்டு அழகுபடுத்தப்படுகின்றன. இது விழாக் காலங்களில் அதிக அளவு பயன்படும். மூங்கிலை ஒரு குறிப்பிட்ட அளவு வளைத்துத் தனக்குத் தேவையான பொருள்களைச் செய்யப் பயன்படுத்துகின்றனர். திருமண விழாக்களில் மணவறை மேடை அமைப்பதற்கும் முகூர்த்தக் கால் நடுவதற்கும் மூங்கில் பயன்படுகிறது. கிறிஸ்துமஸ் நாட்களில் குடில்கள் அமைப்பதற்கும், காவடி செய்வதற்கும், தேர் செய்வதற்கும் மூங்கில் பயன்படுகிறது.

ஏணி செய்வதற்குப் பயன்படும் மூங்கில்

நேராக இருக்கின்ற மூங்கிலை மட்டும் தான் ஏணி செய்யப் பயன் படுத்துவார்கள். ஏணிப் படிகளை மூங்கிலினால் செய்வார்கள். படியின் அகலம் 1 முதல் 1 1/2 அடி அளவு கொண்டதாக இருக்கும். ஏணிப்படிகள் 5, 7, 9 என்ற ஒற்றைப்படை எண்களில் தான் அமைப்பார்கள். இரட்டைப் படை எண்களில் ஏணிப்படிகள் வைக்க மாட்டோம் என்று கூறினார்கள்.

நம்பிக்கைகள்

மூங்கில் வளர்கின்ற இடத்தில் 48 நாட்கள் கற்பூரம் ஏற்றி வழிபட்டால் நினைத்தது நடக்கும். வனத்தில் வளர்கின்ற மூங்கில் பாகுபாடு

இல்லாமல் அனைவராலும் பயன்படுத்தக்கூடிய ஒன்று. மோதர் இன மக்கள் மூங்கிலைத் தெய்வமாக நினைத்து வழிபடுகின்றார்கள். மூங்கில் நாத்து இருந்தால் இலட்சுமி கடாச்சம் என்று சொல்வார்கள். இடி தாங்குகிற சக்தி மூங்கிலுக்கு உண்டு என்று மோதர் இனமக்கள் நம்புகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. சிவக்குமார், 45, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
2. தேவிகா, 40, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
3. கருணாநிதி, 50, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
4. அன்பரசு, 48, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
5. வெள்ளையங்கிரி, 80, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
6. பழனிச்சாமி, 71, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை
7. சக்திவேல், 54, கூடை முடைதல், ஆர்.எஸ்.புரம், கோவை

பனைமரம் புழங்கு பொருள் பண்பாடு

முனைவர் நீ.வ. கருப்புசாமி
தமிழ் இணைப் பேராசிரியர்
கோபி கலை அறிவியல் கல்லூரி, கோபி.

பனை மரத்திலிருந்து எடுக்கப்படும் நார்வழி புழங்கு பொருட்கள், பனை ஓலை புழங்குப் பொருட்கள், ஓலையில் நடுவில் இருக்கும் ஈக்கி வழிப் புழங்குப் பொருட்கள் எனும் அடிப்படையில் அவற்றை வகுக்கலாம்.

பனை நார் வழிப் புழங்குப் பொருட்கள்

சீர்ப்பெட்டி

பனை நாரில் வண்ணத்தில் நனைத்த நார்களைக் கொண்டு தயாரிக்கப்படும் "சீர்ப் பெட்டி" திருமணத்தின் போது மட்டுமே பயன்படுகின்றது.

நாப்பெட்டி

சீர்ப் பெட்டி செய்யும் முறையிலேயே முடையப்படுகிறது. சுமார் 20 செ.மீ முதல் 25 செ.மீ உயரமுடைய சிறிய வடிவில் இருக்கும். இப்பொழுது கைப் பெட்டியில் வெற்றிலை, பாக்குப் போட்டு வைக்கின்றனர். சில இடங்களில் தானியங்களை வாரி எடுக்கவும் சில ஊர்களில் பூக்கள் போட்டு வைக்கவும் பயன்படுத்துகின்றனர்.

நார்க்கட்டில்

நார்க்கட்டில் என்பது பனை மட்டையின் அடிப்பகுதியில் உள்ள தோடு போன்ற பகுதியைக் கிழித்து எடுத்து அதனை 1 செ.மீக்கும் குறைவான நீளவாக்கில் நார்கிழிந்து நன்கு இழைத்து; திரிந்து இணைத்து மெல்லிய நாராக்கி மரக் கட்டில்களை உறங்குவதற்கு வசதியாகப் பின்னுகின்றனர். குறிப்பாகக் கிராமங்களில் முதியோர் உள்ள வீடுகளில் இந்தப் படுக்கைக் கட்டில் உள்ளது.

பனை ஓலைப் புழங்கு பொருட்கள்

பனை ஓலையை மட்டும் மூலப் பொருளாகக் கொண்டு ஓலைப் பெட்டி, ஓலைப்பாய், கிலுகிலுப்பை போன்றவை முடையப்படுகின்றன.

ஓலைப் பெட்டி

ஓலைப் பெட்டி என்பது அடிப்பகுதி சதுர வடிவிலும் வாய்ப்பகுதி வட்ட வடிவிலும் நான்கு மூலைப் பகுதிகளும் கூர்மையாகவும் இருக்கும் படியாகத் தயாரிக்கப்படுகிறது. பனை மரத்தின் குருத்தை அடுத்தடுத்துள்ள ஓலைகளைக் கொண்டு வந்து நிழலில் காய வைத்து நன்றாக வளையும் தன்மை வந்தவுடன் இவற்றைச் செய்கின்றனர். ஓலைப் பெட்டியில் ஆடைகள், பொருட்கள் வைத்துக் கொள்ளவும், கோயில் பூசைப் பொருட்கள், பூக்கள் கொண்டு செல்லவும் பயன்படுகின்றன.

ஓலைப் பாய்

ஓலையை இரண்டு அல்லது மூன்று துண்டுகளாக நீளவாக்கில் கிழித்துக் கொள்வர். இவற்றைக் கொண்டு நீள் சதுர வடிவில் 2 அடி முதல் 7 அடி நீளம் உடைய ஓலைப் பாய்களை முடைகின்றனர். வெயில் மழை இவற்றிலிருந்து காத்துக் கொள்ளுவதற்காகக் கூடாரம் போன்று அமைக்க ஓலைப்பாய்களையே பயன்படுத்துகின்றனர். ஓலைப்பாய் மூடப்படும் வண்டியினைக் கூண்டு (கூட்டு) வண்டி என்று கூறுவர். இவை மட்டுமின்றி வீட்டின் முன் பக்கங்களில் மதிற்சுவர்களுக்கு இணையான கம்புகளை நட்டுப் பாயைத் தொங்க விடுகின்றனர். இவற்றையே வெல்லம் போடு வதற்குக் கூடப் பெரிய அளவில் கூடையாகவும் பெட்டியாகவும் பயன் படுத்துகின்றனர். பனை ஓலைகளில் விசிறி செய்து மக்கள் பயன் படுத்துகின்றனர். விசிறிகளை 3 செ.மீ முதல் 5 செ.மீ வரையில் சதுரமாகவும் கைப்பிடியுடனும் செய்து பயன்படுகின்றனர்.

கிலுகிலுப்பை

வண்ணமேற்றிய ஓலையினால் சதுர வடிவில் நான்கு பக்கமும் மூடப்பட்டு அதன் உட்பகுதியில் சிறிய கற்களைப் போட்டுத் தயாரிக்கப் படும் விளையாட்டுப் பொருளுக்குக் கிலுகிலுப்பை என்று பெயர். இது இன்று கடைகளில் அதிகமாக விற்பனை ஆகின்ற பொருளாகும்.

ஓலையின் நடுவிலுள்ள ஈக்கி வழிப் புழங்குப் பொருட்கள்

ஓலையின் ஈக்கியைத் தேர்ந்தெடுத்து முறம் முடைகின்றனர். ஈக்கியினால் வட்ட வடிவிலும் செவ்வக வடிவிலும் முறம் முடையப் படுகின்றது. இது வட்ட வடிவில் வண்ண ஈக்கிகளினால் தயாரிக்கப்பட்டு விற்பனைக்காக மட்டுமே முடையப்படுகிறது. கடைகளில் பண்டங்கள் வைத்து விற்கவும் இது பயன்படுத்தப்படுகிறது.

கிராமங்களில் ஏழை எளிய மக்கள் இது போன்ற புழங்கு பொருட்கள் மூலம் பல்வேறு கைவினைத் தொழில் செய்கின்றனர்.

மூங்கில் புழங்கு பொருட்கள்

வெ. பாலசரசுவதி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
அவினாசிலிங்கம் மகளிர் நிகர்நிலைப் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-43

புழங்கு பொருட்கள் பலவற்றில் கொங்கு மக்களுடன் காலங்காலமாக உடனிருந்து வருகின்ற மூங்கில் கூடைகள் பற்றியும் அதன் பயன்பாடுகள், முக்கியத்துவம் பற்றியும் கள ஆய்வாகச் சிறு சிறு செய்திகள் சேகரிக்கப்பட்டு அதனடிப்படையில் இக்கட்டுரை எழுதப்பட்டுள்ளது.

கொங்கு மண்டலத்தின் மேற்குப் பகுதியில் முத்தண்ணன் குளத்திற்கு அருகில் சுமார் ஆயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட குடும்பங்கள் மூங்கிலைக் கொண்டு உபயோகப் பொருட்களைச் செய்யும் தொழிலில் ஈடுபட்டு வருகின்றனர். இத்தொழிலை இவர்கள் பரம்பரை பரம்பரையாகச் செய்து வருகின்றனர். இவர்கள் 'மேதரார்' சாதி என்று தங்களைக் குறிப்பிடு கின்றனர். தாய்மொழியாகக் கன்னடம் பேசுகின்றனர். 'மல்லீசுவரி' என்ற பெண் தெய்வத்தைக் குலதெய்வமாக வழிபடுகின்றனர். இவர்களின் முன்னோர்கள் இத்தொழிலைத் தொடங்கிய காலத்தை இவர்களால் திட்டவட்டமாகச் சொல்ல இயலவில்லை. நீர் இருக்கும் பகுதியில் குளத்தின் அருகில் என்றோ குடிவந்த மக்கள் இத்தொழிலைத் தொடங்கி யிருக்கிறார்கள் என்றே சொல்லலாம். இவர்களது குடும்பங்கள் அனைத்தும் இதே தொழிலைச் செய்கின்றன. ஆனால் இப்போதிருக்கும் தலைமுறைக்குப் பின்னர் இத்தொழில் தொடருமா என்பது கேள்விக் குறியே.

மூலப்பொருளும் உருவாகும் பொருட்களும்

இத்தொழிலுக்கு மூலாதாரம் மூங்கில் மட்டுமே. இம்மூங்கில்கள் கேரளாவில் இருந்து தருவிக்கப்படுகின்றன. பச்சை மூங்கில்களாகக் கொண்டு வரப்படுகின்றன. கூர்மையான கத்திகள், சிறியதும் பெரியதுமான சுத்தி ஆகியவை மூங்கிலைக் கூடை முடைவதற்குரிய வகையில் வெட்டவும் அறுக்கவும் பதமாக்கவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. 'கல் மூங்கில்', 'ஓடை மூங்கில்' என இரண்டு வகையான மூங்கில்களைப் பயன் படுத்துகிறார்கள்.

உருவாகும் பொருட்கள்

இம் மூங்கில்களைக் கொண்டு கலைநயத்தோடு பல பொருட்களைச் செய்கிறார்கள். தட்டுக்கூடை, உயரமான கூடைகள், திரைகள், தேர்கள், மணவறை அலங்காரம், கொடாப்பு போன்றவற்றைச் செய்கிறார்கள்.

தட்டுக்கவடை

தட்டுக்கூடையைச் சிறிதும் பெரியதுமாகப் பல அளவுகளில் தயாரிக்கின்றனர். இன்று அறிவியல் வளர்ச்சியில் பலவிதமான நெகிழிப் பொருட்கள் (பிளாஸ்டிக்) வந்த போதும் கிராமப்புறங்களில் இந்தக் கூடை பயன்பாட்டில் இருப்பது உண்மையே. மேலும் திருமணம் போன்ற பெரிய விழாக்களுக்குச் சமையல் செய்வோர் இக்கூடைகளைக் காய்கறி நறுக்கிப் போடுவதற்கும், வடை, அப்பளம் முதலானவற்றைப் பொரித்துப் போடுவதற்கும் பயன்படுத்துகிறார்கள். சிறிய தட்டக்கூடைகள் சில பிரிவினரின் திருமணச் சடங்குகளில் ஒன்றான 'முளைப்பாலிகை' இடப் பயன்படுகின்றன.

பிற கவடைகள்

மூங்கிலினால் உயரமான கூடைகள் சிறிய, பெரிய அளவில் செய்யப் படுகின்றன. இதில் தக்காளிக் கூடை நடுத்தர உயரம் கொண்டது. இதை விவசாயிகள் தக்காளி பறித்து அடுக்கி வாகனங்களில் கொண்டு செல்ல வசதியாகவும், வியாபாரிகளுக்குக் கூடை இன்ன விலை என்று விற்பதற்கு வசதியாகவும் வாங்கிச் செல்கிறார்கள். இதைவிடப் பெரிய கூடைகளை வியாபாரிகள் புடலங்காய் போடவும் (புடலங்காய்க் கூடை என்றே சொல்கிறார்கள்) வாங்கிச் செல்கிறார்கள். மேலும் இந்தக் கூடைகளைப் பெரிய திருமணம் போன்ற இடங்களில் சமையல் செய்வோர் கஞ்சி வடிகட்டவும் வாங்கிச் சென்று பயன்படுத்துகிறார்கள். அப்பளம் பொரித்துப் போடுவதற்கும், பரிமாறுவதற்கும் இந்தக் கூடைகள்தான் கிராமப் புறங்களில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

மூங்கில் தப்பைகள் (காய்ந்த நிலை) மூலம் செய்யப்படுகின்ற பெரிய பெரிய கூடைகள் கோழிக்குஞ்சுகளை மூடிவைப்பதற்குப் பயன்படு கின்றன. சதுரவடிவமான கூடைகளும் செய்யப்படுகின்றன. அவை பெரும்பாலும் மாரியம்மன் பண்டிகையின் போது ஊர்ப் பெரியவர் வீட்டில் இருந்து சாமிக்குரிய நகைகள் எடுத்துவரும் சடங்குக்குப் பயன்படுகின்றன.

கொடாப்பு என்பதைச் சாலை ஓரங்களில் வைக்கப்படும் செடிகள், மரக்கன்றுகள் ஆகியவற்றைக் கால்நடைகளிடமிருந்து காப்பாற்றுவதற்குப் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

மேலும் மூங்கிலினால் ஆன திரைகள் இப்போது செய்யப்பட்டு பெரிய வீடுகளிலும் பெரிய கட்டிடங்களிலும் பயன்படுத்துகிறார்கள். விசேஷங்களுக்கும், இறந்தவர்களுக்கும் தேர் செய்யும் வேலையையும் இத்தொழில் புரிவோர் செய்கிறார்கள்.

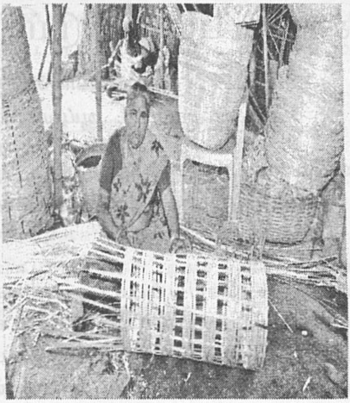
உப்பு மஞ்சள் வாங்கும் கூடை

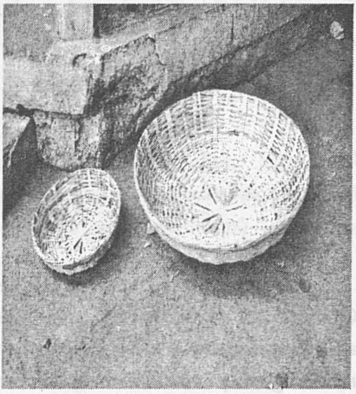
மூங்கில் புழங்கு பொருட்களில் திருமணச் சடங்கோடு தொடர்புடைய இக்கூடை முக்கியத்துவம் வாய்ந்தது. கொங்கு நாட்டில் இத்திருமணச்சடங்கு பெரும்பான்மையான மக்களிடம் காணப்படுகிறது என்பது குறிப்பிடத்தக்கது. உப்பு மஞ்சள் வாங்கும் கூடை என்பது தக்காளிக் கூடை அளவு இல்லாமல் விட்டம் ஏறத்தாழ 27 செ.மீ. அடிப்பக்கம் 23 செ.மீ. உயரம் 18 செ.மீட்டரும் அளவு கொண்டது. அவர்கள் இதற்கு அளவீடு செய்வதில்லை.

திருமணக் காலங்களில் பெண் வீட்டாரும் மாப்பிள்ளை வீட்டாரும் திருமணம் பேசி முடித்தவுடன் நல்ல நாள் பார்த்து உப்பு மஞ்சள் வாங்குதல் என்ற ஒரு சடங்கைக் கொங்கு மக்கள் மரபாகச் செய்து வருகிறார்கள். இதற்குக் கூடை செய்பவரிடமோ அல்லது வியாபாரியிடமோ இரு வீட்டாரின் முக்கிய உறவினர்கள் சென்று இரண்டு கூடைகளை (சோடி விலை ரூ. 101) ஒரே அளவில் வாங்கிப் பூ, பொட்டு வைத்து உப்பும் மஞ்சளும் வாங்கி வினாயகர் கோவிலில் வைத்துப் பூசை செய்து, இனிப்புகளை அனைவருக்கும் வழங்கி இருவரும் கூடையை மாற்றிக் கொள்கிறார்கள்.

மூங்கிலினால் செய்யப்படும் இப்பொருட்கள் கலை சார்ந்த தொழிலால் உருவாக்கப்படுகின்றன. இக்கலை நயம் மிக்க கைத்தொழில் நலிவடையும் நிலையில் இருப்பதாய் அம்மக்கள் வருத்தம் அடைகின்றனர். இதில் ஒரு நாளைக்கு ரூ. 300 வரை வருமானம் இருந்தாலும் இத்தொழிலில் ஏற்றம் இருப்பதாக அவர்களுக்கு நம்பிக்கை இல்லை. ஆண்களும் பெண்களுமாய் இத்தொழிலைச் செய்து வரும் இந்நிலையில் இவர்கள் பிள்ளைகள் இத்தொழிலைத் தொடர விரும்பவில்லை என்ற கருத்தையே தெரிவித்தனர். ஐம்பது ஆண்டுகளுக்கு முன்பே இத்தொழிலுக்கு அரசாங்கம் கூட்டுறவு அமைப்பைத் தொடங்கி யிருந்திருக்கிறது. ஆனால் இவர்களிடையே ஒற்றுமை இல்லாததால் (அவர்களே கூறிய தகவல்) கூட்டுறவு சங்கத்தைத் தொடர்ந்து நடத்த முடியவில்லை என்ற தகவலை தெரிவித்தனர்.

மூங்கில் புழங்கு பொருட்கள் - வெ.பாலசரஸ்வதி





பெண்கள் - கூடைத்தொழில்

தட்டைக்கூடைகள்

தக்காளிக்கூடை

உப்பு மஞ்சள் வாங்கும் கூடை

மண்சட்டி - உருவாக்கமும் பயன்பாடும்

க. பாலாஜி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்கு நாட்டில் உலோகங்களால் செய்யப்பட்ட புழங்கு பொருட்களின் பயன்பாடு அதிகரிக்காத காலகட்டங்களில் மண்பாண்டங்களின் பயன்பாடுகள் மிகுந்திருந்தன. மக்களின் தேவைக்கு ஏற்பப் பல்வேறு வடிவங்களில் மண்பாண்டங்கள் உருவாக்கப்பட்டன. அவற்றுள் மண்சட்டிகளின் உருவாக்கத்தினையும் பயன்பாடுகளையும் பற்றிய செய்திகளை எடுத்தியம்புவது இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

தருமபுரி மாவட்டம், பொன்னாகரம் வட்டத்தில் கூ.குள்ளாத்திரம் பட்டி மற்றும் நலப்பரம்பட்டி ஆகிய ஊர்களில் வாழும் ஆதி திராவிடர் சமூகத்தைச் சார்ந்த தகவலாளிகளிடம் சேகரிக்கப்பட்ட தரவுகளின் அடிப்படையில் இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

மண்சட்டிகளின் உருவாக்கம்

மண்சட்டிகளின் உருவாக்கப் பணியினைக் குயவர் சமூகத்தினர் ஏற்றிருந்தனர். களிமண்ணை மூலப் பொருளாகக் கொண்டு மணல், தண்ணீர் உருவாக்கப்படும். ஐந்து கூடை களி மண்ணுக்கு ஒரு கூடை மணல் என்ற விகிதத்தில் கலந்து, ஒரு நாள் முழுவதும் தண்ணீரில் ஊற வைப்பர். மறுநாள் காலை அக்கலவையைக் கால்களால் மிதித்துப் பிசைந்து பதப்படுத்துவர்.

சக்கரத்தைப் படுகிடையாகப் பொருத்தித் தேவையான அளவு மண்கலவையை வைத்து, சக்கரத்தைச் சுழற்றிச் சட்டியினை வடிவமைக்கின்றனர். சிறிய பானை செய்ய 3 கிலோ களி மண்ணும் 1 கிலோ மணலும், தண்ணீர்க் குடம் செய்ய 2 கிலோ களி மண்ணும் 1/2 கிலோ மணலும், குழம்புச் சட்டி செய்ய 1 கிலோ களி மண்ணும் 1/4 கிலோ மணலும், சிறிய குடுவை, சொப்பு, சட்டி, அகுல் போன்றவை செய்ய 1/2 கிலோ மண்ணும் தேவையான அளவு மணலும் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர். இந்த அளவு முறை கொண்டு சட்டிகள் உருவாக்கப்படுகின்றன.

சக்கரத்தின் துணையைக் கொண்டு உருவாக்கப்பட்ட சட்டிகளின் நிறம் செம்மையாக உருமாறச் செம்மண்ணைக் கரைத்து துணியின் மூலம் சட்டிகளில் பூசுவர். பிறகு சட்டிகளை எட்டு நாட்கள் வெயிலில் உலர்த்துவர். உலர்த்தப்பட்ட சட்டிகளை வட்ட வடிவில் வைத்துத் தேவையான அளவு ராகிப் புல் அல்லது சாமைப் புல் போன்றவற்றைச் சட்டிகளின் மேல் தூவி தீஇட்டுச் சுடுவர். சுட்ட சட்டிகள் மக்களின் பல்வேறு பயன்பாடுகளுக்கு ஏற்புடையதாகும்.

மண்சட்டியின் பயன்பாடு

தானியம் சேமிக்க, உணவு சமைக்க, தண்ணீர் சேமிக்க, திருமணச் சடங்குகளில், திருவிழாவின் போது, புது வீடு புகும் சடங்குகளில், இறப்புச் சடங்குகளில், சோளக் காட்டுப் பொம்மை அமைக்க எனப் பல்வேறு விதமாக மண்சட்டிகள் பயன்படுகின்றன.

தானியம் சேமிக்க

இராகி, சோளம், கம்பு, சாமை, நெல் போன்ற தானிய வகைகளையும், கொள்ளு, அவரை, துவரை போன்ற பயிறு வகைகளையும் சேகரிக்கின்றனர். புழு, பூச்சி, அண்டாமல் இருக்கச் சாம்பல், செம்மண் கலந்து பானையில் சேமிக்கப்படுகின்றது. சுமார் 6 மாத காலம் வரை இத்தானியத்தை இருப்பு வைத்துக் கொள்ளலாம். பிறகு மீண்டும் பாதுகாப்புக் கலவைகளை இட்டு வைக்க வேண்டும்.

உணவு சமைக்க

நவீன காலத்தில் எண்ணற்ற மாற்றங்கள் வந்தாலும் மரபு மாறாமல் முன்னோர்கள் பின்பற்றி வந்த மண்சட்டியை இன்று வரை இப்பகுதி மக்கள் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். சமைக்கக் கூடிய உணவு வகைகள் சுவையாக இருக்கின்றன என்றும், மண் சட்டியில் சமைத்து உண்பதால் ஆயுள் காலம் நீடிக்கின்றது என்றும் எந்த ஒரு நோயும் விரைவாக வருவதில்லை என்றும் மக்கள் எண்ணுகின்றனர். சோறு, குழம்பு, இரசம், கூழ், களி, கஞ்சி போன்ற மேலும் பல உணவுகளைச் சமைத்து உண்ணுகின்றனர்.

வயல் வேலைக்குச் செல்வோர் சமைத்த கஞ்சியினைக் குடுவைகளில் ஊற்றி மதிய உணவாகக் கொண்டு செல்வர். பால்காய்ச்சுதல், தயிர் உருவாக்கம், மோர் கடைதல் போன்ற பணிகள் மண்சட்டிகளில் செய்யப் படுகின்றன. அட்டாரி அமைந்துள்ள வீடுகளில் கூரைகளில் உரிகள் கட்டப்பட்டு அவற்றுள் இந்தப் பால் சட்டிகள் வைக்கப்படுகின்றன. தண்ணீர் சேமிக்கக் கோடைக்காலத்தில் மண்குடத்தின் பயன்பாடானது மிகுதியாகவே காணப்படுகின்றது. வீட்டில் மணலைக் கொட்டி அதன் மீது நீர்க் குடத்தை வைக்கின்றனர்.

திருமணச் சடங்குகளில்

திருமணத்திற்கு முன்தினம் மாப்பிள்ளை வீட்டார் குல தெய்வக் கோயிலுக்குச் செல்வது வழக்கம். அன்று கூடையில் பூசைக்குரிய அனைத்துப் பொருட்களையும் வைத்தும் வாழைப்பழம், வெல்லம் ஆகிய இரண்டையும் தண்ணீர் ஊற்றிக் கரைத்துக் குடுவையில் ஊற்றியும் எடுத்துச் செல்வர். இதனைப் 'பானகம்' என்று அழைப்பர்.

அரிமாவினையும், வெல்லத்தையும் கலந்து 'அகுலில்' எடுத்துச் செல்கின்றனர். குல தெய்வத்தை வணங்கிய உடன் இதனை உண்ணு கின்றனர்.

மாப்பிள்ளை அல்லது பெண்ணுக்குத் தண்ணீர் ஊற்றும் போது மூன்று குடுவைகளில் நீரினை ஊற்றி வைக்கின்றனர். மஞ்சள் கொம்பை நூலில் கட்டி மூன்று குடுவையிலும் 'கங்கணம்' கட்டப்படுகின்றது. இக்குடுவையை ஃ வடிவில் வைத்துத் தாத்தா, பாட்டியை அழைத்து மூன்று குடுவையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து மூன்று முறை நீர் ஊற்றுவர். தாத்தா பாட்டியைப் போல நீண்ட ஆயுளுடன் வாழ வேண்டும் என்று எண்ணுகின்றனர்.

மணவறையின் முன்பு மூன்று சட்டிகள் ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக வைக்கப்பட்டிருக்கும். மூன்று சட்டிகளுக்கு வெள்ளை நிற வண்ணம் பூசி, அதில் சிவப்பு நிறக் கோலம் இடுவர். இதற்கு 'அராசானி' என்று பெயர் இட்டு அழைக்கின்றனர். ஒவ்வொரு சட்டியிலும் நீர் ஊற்றி மோதிரம், தங்க நாணயம், பணம் போன்ற பொருட்களை அவற்றுள் இடுகின்றனர். திருமணம் முடிந்த பிறகு இருவரும் ஒன்றாகக் கையை விட்டு அப்பொருட்களை எடுக்க வேண்டும். இந்நிகழ்வு மணமக்களின் ஒற்றுமை மனப்பான்மைக்கும், விட்டுக் கொடுக்கும் மனப்பான்மைக்கும் அடிப்படையாக இருக்கின்றது.

திருவிழாக் காலத்தில்

குல தெய்வமான பெரிய மாரியம்மன் கோவிலில் மண்சட்டிகளில் பொங்கல் சமைக்கின்றனர். மாரியம்மன் திருவிழாவில் 50 அடி உயரம் உள்ள மூன்று மூங்கில்களைக் கொண்டு கோபுரம் போன்ற அமைப்பு உருவாக்கப்படுகின்றது. அதில் ஒரு மூங்கிலில் தலா மூன்று சட்டிகள் விகிதம் மூன்றிலிலும் கட்டுவர். அவற்றுடன் தேங்காயும் சேர்த்துக் கட்டப்படும்.

பொங்கல் திருவிழா

உழவர் திருநாள் அன்று காலை புதிய மண்சட்டியில் சூரியனுக்குப் பொங்கல் சமைப்பர். சமைத்த பொங்கலுடன் வெல்லம், வாழைப்பழம் ஆகியவற்றைச் சேர்த்துப் பிசைந்து மாட்டுக்கு உண்ணக் கொடுப்பர்.

புதுவீடு புகும் சடங்குகளில்

வீடு கட்டி முடித்த பின் புதுமனை புகு விழா நடத்துகின்றனர். அன்று புதிய மண்சட்டியில் பால் காய்ச்சப்படுகின்றது. ஐம்பூதங்களின் உதவியைக் கொண்டு மண்சட்டி உருவாக்கப்படுவதால் இதில் பால் காய்ச்சினால் தீய சக்திகள் எதுவும் அண்டுவதில்லை என்று மக்களிடையே நம்பிக்கை உள்ளது.

இறப்புச் சடங்கு

சடலத்தை எடுத்துச் செல்வதற்கு முன்னர் புதிய மண்சட்டியில் சோறு சமைத்து வைத்துக் கொள்கின்றனர். சடலத்தைச் சுடுகாட்டிற்கு எடுத்துச் செல்லும் வழியில் நடுக்காட்டில் சோற்றை எடுத்து மூன்று உருண்டைக் கட்டி வைக்கின்றனர். மீதமுள்ள சோற்றைச் சட்டியுடன் போட்டுச் சட்டியினை உடைத்து விடுவர். மறுநாள் மாலை சுடுகாட்டிற்குக் குடுவையில் பால் எடுத்துச் செல்வர். அப்பாலினைத் புதைகுழியின் தலைப் பகுதியில் விடுவர். பின்பு அதே சட்டியில் சாம்பலை எடுத்து வந்து 11-நாள் கழித்துக் காவிரி ஆற்றங்கரையில் கரைக்கின்றனர்.

சோளக்காட்டுப் பொம்மை அமைக்க

சோளக்காட்டுப் பொம்மையின் தலைப்பகுதியினை அமைக்க மண் சட்டி பயன்படுகின்றது. சட்டியின் அடிப்பகுதியில் கருப்பு நிறம் பூசப் படுகின்றது. சுற்றியும் வெள்ளை நிறம் பூசி, முகம் போன்ற உருவம் வரையப்பட்டுச் சோளக்காட்டுப் பொம்மையின் தலைப்பகுதியாகப் பொருத்துவர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. தங்கவேல், 47, ஆண், 8-ஆம் வகுப்பு, குயவர், நலப்பரம்பட்டி
2. ராஜேந்திரன், 32, ஆண், 10-ஆம் வகுப்பு, குயவர், நலப்பரம்பட்டி
3. சிவராஜ, 40, ஆண, 6-ஆம் வகுப்பு, விவசாயம், குள்ளாத்திரம் பட்டி
4. முருகன், 36, ஆண், 6-ஆம் வகுப்பு, கூலி, குள்ளாத்திரம் பட்டி
5. திம்மராயன், 55, ஆண், 6-ஆம் வகுப்பு, கூலி, குள்ளாத்திரம் பட்டி
6. மாதம்மாள், 60, பெண், 6-ஆம் வகுப்பு, கூலி, குள்ளாத்திரம் பட்டி
7. தங்கராஜி, 30, ஆண், 9-ஆம் வகுப்பு, கூலி, குள்ளாத்திரம் பட்டி
8. நாகராணி, 42, பெண், 6-ஆம் வகுப்பு, கூலி, குள்ள்ாத்திரம் பட்டி
9. கதிர்வேலு, 45, ஆண், டி.கோப், துணைச் செயலாளர், குள்ளாத்திரம் பட்டி.

வேட்கோவரின் மண்வினைப் பொருட்கள்

திருமதி வ. ஜெயந்தி

உதவிப் பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை

கோபி கலை அறிவியல் கல்லூரி,

கோபிச் செட்டிபாளையம்-638 453.

வேட்கோவர் என்பார் மண்பாண்டத் தொழில் செய்பவர் ஆவார். இவர்கள் சங்ககாலம் முதலே தமிழகத்தின் பல பகுதிகளில் வாழ்ந்து வந்தனர். இவர்கள் மட்பாண்டங்களைச் செய்யும் தொழில் நுட்பத்தோடு, களிமண் உருவாரம் செய்யும் கலை நுட்பத்தையும் பெற்றிருந்தனர். இவர்களால் செய்யப்பட்ட மண்வினைப் பொருட்கள் கொங்குநாட்டில் புழங்கி வந்த சிறப்பைக் காண்போம்.

உருவாரம்

கொங்குநாட்டில் கிராம தேவதைகள் மற்றும் காவல் தெய்வங்களுக்கான கோயில்கள் அதிகமாக உள்ளன. இக்கோயில்களில் வீரத்தை உணர்த்தும் வீர உருவங்கள் பல இருப்பதைக் காணலாம். கொங்கில் மனிதர்களுக்கோ, விலங்குகளுக்கோ உடல் நலக் குறைவு ஏற்படின், நலம் பெறக் கிராமதேவதைகளுக்கு நேர்த்திக்கடன் செய்வது வழக்கம். அவற்றுள் ஒரு நேர்த்திக்கடன் உருவாரம் செய்து வைப்பதாகும். இந்நேர்த்திக்கடனைத் திருவிழாக் காலத்தில் நிறைவேற்றுவர். இவற்றை மண்பாண்டம் செய்யும் வேட்கோவரே செய்து கொடுப்பர்.

குதிரை உருவாரம்

பெரிய பண்ணைகளில் குதிரை செய்தளிக்க வேண்டிக் கொண்டால் அதனைச் செய்யச் சொல்லும் போது பாக்கு வெற்றிலையில் பணத்துடன் ஒரு பிடி மண்ணும் கொடுக்க வேண்டும்.

குதிரை செய்யும் முறை

கம்பு நீக்கப்பட்ட கம்மங்கதிரில் மண்ணைப் பிசைந்து சேர்த்துக் குதிரைகள் செய்வர். உடல் பகுதி தனியாகவும், தலைப்பகுதி தனியாகவும் செய்யப்படும். செய்து காய்ந்தபின் சூளையிலிட்டுச் சுடுவர். அவ்வாறு சுடுவதற்கு முன்னால் ஆட்டுக்கிடாயும், தேங்காய் பழமும் கொடுக்க வேண்டும். பிறகு உடலையும், தலையையும் இணைத்துக் கயிற்றால் கட்டி

அதன் மீது சுண்ணாம்புக்காரை பூசுவர். கண்ணுக்குக் கருவிழி மட்டும் தீட்டாமல் நிறுத்தி வைப்பர். வண்ணச் செலவுக்காக ஒரு பணம், ஒரு வள்ளம் பசும்பால், ஒரு வள்ளம் சுண்ணாம்புக்கல் ஆகியவை கொடுக்க வேண்டும்.

கண் திறக்கும் முறை

கண் திறப்பு இறுதிப் பூசையாகும். அப்போது குதிரையின் முன்னால் ஒரு வள்ளம் நெல், ஒரு அச்சுக் கருப்பட்டி, பாக்கு வெற்றிலை, இரண்டு பணம் ஆகியவற்றைக் கொடுக்க வேண்டும். இப்பொழுதும் ஒரு ஆட்டுக்கிடா வெட்டிப் பூசை செய்து கண்ணுக்குக் கருவிழி தீட்டுவர். பூசை முடிந்ததும் இரண்டு பக்கமும் தண்டு கட்டிக் குதிரையை எடுத்துக் கொண்டு போய்க் கோயிலில் வைத்து விடுவர்.

புரவி எடுப்பது

கொங்குக் கிராமங்களில் காவல் தெய்வமாக விளங்கும் ஐயனாருக்குப் புரவி எடுப்பது எனும் நேர்த்திக்கடன் மக்கள் பலரால் செய்யப்படுகிறது. புரவி எடுப்பது எவ்வாறெனின் களிமண்ணால் பெரியதும், சிறியதுமான குதிரை உருவங்களைச் செய்து சூளையிலிட்டு எடுத்த பிறகு அவ்வுருவங்களை அலங்கரிப்பர். அக்குதிரைகளைக் கிராமத்தில் பெருஞ்சிறப்புமிகு கோயிலில் ஆரம்பித்துக் கிராமத்து எல்லையில் வீற்றிருக்கும் ஐயனார் கோவில் வரை கிராமத் தெருக்கள் வழியே ஊர்வலமாக எடுத்துச் சென்று கோயிலில் ஒப்படைப்பதாகும். இந்தச் சமயங்களில் ஆடு பலியிடுவதும் உண்டு.

திருவிழாக்களில் மண்வினைப் பொருட்கள்

கிராம தேவதைகளின் திருவிழாவில் பயன்படுத்தப்படும் மட்பாண்டங்களை வேட்கோவர் வழங்குவர். குறிப்பாக மாரியம்மன் மற்றும் அம்மன் கோயில்களுக்குக் கொடுக்கும் பொருட்களாவன: தண்ணீர்க்கும்பம், பூவோடு, கம்பத்து ஓடுகள், பொங்கல் பானை, அக்கினிப் பானை, பானக்கப்பானை போன்றவைகளாகும். கிராம சாந்திக்காக வெட்டப்படும் ஆட்டுக்கிடாய் வேட்கோவருக்குரியதாகும். திருவிழாக் காலங்களில் கோயிலில் வைக்கப்பட்டுள்ள கடவுள் திருமேனிகளுக்கு வண்ணம் தீட்டும் பணியை வேட்கோவரே செய்வர்.

பெருந்தெய்வ வழிபாடான விநாயகர் சதுர்த்தி அன்று வழிபாடு செய்யத் தேவையான விநாயகர் சிலைகளையும் செய்து தருவர்.

முல்லை நிலமான கொங்கில் திருமால் வழிபாடு சிறந்து விளங்குகிறது. புரட்டாசி மாதத்தில் வருகின்ற சனிக்கிழமைகளில், காலையில் விரதம் இருந்து மதியம் புதிய மண்பானைகளில் சமைப்பர். சமைத்த உணவைத் திருமாலுக்குப் படைத்து வழிபட்டு விரதத்தை

முடிப்பர். கார்த்திகை மாதத்தில் தீபத்திருவிழாவிற்காகக் கார்த்திகை விளக்குகளை வனைவர். அவர்களுக்கு உரிமையான கிராமங்களில் வாழ்கின்ற குடியானவர் வீடுகளுக்குச் சென்று விளக்குகளைக் கொடுத்து விட்டு அவர்கள் கொடுக்கும் தானியங்களைப் பெற்று வருவர்.

திருமணச் சடங்குகளில் மண்விணைப் பொருட்கள்

கொங்கு நாட்டில் கவுண்டர்கள் மற்றும் பிற வருணத்தார்களின் திருமணம் மற்றும் விசேட நிகழ்ச்சிகளில் மட்பாண்டங்கள் சிறப்பிடம் பெறுகின்றன. ஒவ்வொரு குடியினருக்கும் இன்னின்ன பாத்திரங்கள் இத்தனையித்தனை தர வேண்டும் என்ற வரையறை உள்ளது. கவுண்டர்கள் குடும்பத்தில் திருமணம் நிச்சயமானதும் வேட்கோவரை அழைத்து வெற்றிலை பாக்கு வைத்துத் திருமணச் செய்தியைக் கூறுவர். வேட்கோவர் திருமணத்தன்று ஏனங்களைச் சுண்ணாம்பு பூசி செம்மண் கரைகட்டி திருமண வீட்டிற்கு எடுத்துச் செல்வர்.

கவுண்டர்கள் வீட்டுத் திருமணத்திற்குக் கீழ்க்கண்ட சீர்ப்பானைகள் வைக்கப்படும். மிடா *4*, பருப்புத்தாளி *2*, தண்ணீர் சால் *1*, பெரிய சால் *1*, தண்ணீர்க் குடம் *4*, தாளி *4*, காச்சட்டி *4*, உறிச்சட்டி *6*, நெய்க்கலயம் *2*, பெரிய தட்டச் சட்டி *1*, தண்ணீர்க் கலயம் *4* போன்றவைகளாகும். இவற்றிற்கு எதிர்ச்சீராக ஒரு பணத்துடன் இரண்டு வள்ளம் அரிசி, ஒரு வள்ளம் பருப்பு, எட்டு வட்டுக் கருப்பட்டி, நெய் அரைப்படி ஆகியவற்றை வழங்குவர்.

கவுண்டர்கள் தவிரப் பிற வருணத்தார்கள் திருமணத்திற்கான சீர்ப்பானைகளை வேட்கோவர் வீட்டிற்கு வந்து எதிர்ச்சீரைக் கொடுத்து விட்டு எடுத்துச் செல்ல வேண்டும்.

திருமணச் சீர்ப்பானைகளுக்கான எதிர்ச்சீரை உடனடியாகக் கொடுத்து விட வேண்டும். தவணை வைத்தல் கூடாது என்பது முக்கியமானதாகும்.

பழங்காலத்தில் மக்களின் அன்றாட வாழ்க்கையில் மண்பாண்டப் பொருட்களின் பங்கு அதிகமாக இருந்தது. தற்காலத்தில் உலோகங்கள் மற்றும் பிளாஸ்டிக் பொருட்களின் வரவால் மண்பாண்டங்களின் பயன்பாடு மிகக்குறைந்து விட்டது எனலாம். இருப்பினும் கிராமங்களில் வாழ்கின்ற மக்களில் சிலர் இன்றும் இவற்றைப் பயன்படுத்திக் கொண்டுள்ளனர் என்பது மகிழ்ச்சியான செய்தியாகும்.

துணைநூற்பட்டியல்

1. கொங்குக் கவுண்டர், வீ.ஆர். எம்.
2. சிற்பக் கலை, செ. வைத்திய லிங்கன்.

நேர்த்திக்கடன் உருவங்கள்

ச. அரிச்சந்திரன்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்கு நாட்டு மக்களிடையே புழங்கு பொருட்கள் சார்ந்த பல்வேறு நம்பிக்கைகளும் பயன்பாடுகளும் புழக்கத்தில் இருந்தாலும் மண்ணால் ஆன நேர்த்திக்கடன் உருவங்களின் பயன்பாடு முக்கியத்துவம் பெறுகின்றது. அந்நேர்த்திக் கடன் உருவங்களை ஆய்வதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாக அமைகிறது.

நேர்த்திக் கடன்

தனக்கு ஏற்பட்டுள்ள துன்பத்திலிருந்து தன்னை விடுவித்தால் அதற்கு மாறாக உனக்கு இன்னது செய்து தருகிறேன் என இறைவனிடம் வேண்டிக் கொள்வதினை நேர்த்திக் கடன் என்கின்றனர்.

நேர்த்திக் கடன் உருவங்கள்

மக்களின் பல்வேறு வேண்டுதல்களுக்கு ஏற்ப நேர்த்திக் கடன் உருவங்கள் வேறுபட்டு அமைகின்றன. இந்நேர்த்திக் கடன் உருவங்களை மண்பாண்டத் தொழிலாளர்களான குயவர், மண் உடையார், குலாலர், செட்டியார் என்பவர்கள் செய்து தருகின்றனர். மண்பாண்டத் தொழிலாளர்களிடையே தமிழ் பேசுவோர், தெலுங்கு பேசுவோர் என இரு பிரிவினர் உள்ளனர். களஆய்வு செய்யப்பட்ட பகுதியில் வாழக்கூடிய மண்பாண்டத் தொழிலாளர்கள் தெலுங்கு பேசக்கூடியவர்களாக உள்ளனர்.

மக்களின் வேறுபட்ட பல்வேறு தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்யும் வகையில் இந்நேர்த்திக் கடன் உருவங்களைச் செய்து தருகின்றனர். இவ்வுருவங்கள் பின்வருமாறு அமைகின்றன. அவைகள்: 1. தவழும் குழந்தை, 2. ஆண் பெண் உருவங்கள், 3. தலைப் பாகம், கை, கால், கண் பாகங்கள், 4. சர்ப்ப உருவம், 5. பன்றி, யானை உருவங்கள், 6. பசுமாடு, குதிரை, நாய் உருவங்கள், 7. குதிரைச் சிலைகள்.

1. தவழு குழந்தை

சிறிய குழந்தைகளுக்கு நோய் ஏற்பட்டு அவை நீங்காமல் அவதியுறுவதைக் கண்ட பெற்றோர்கள் அந்நோய் நீங்கத் தெய்வத்திடம் வேண்டிக் கொள்கின்றனர். அந்நோய் நீங்கிய பின்பு சிறிய குழந்தை தரையில் தவழ்ந்து வருவது போன்ற உருவத்தினைச் செய்து தாங்கள் வேண்டிய கோவிலுக்கு எடுத்துச் சென்று வைத்து வழிபாடு செய்துவிட்டு வருகின்றனர்.

2. ஆண் மற்றும் பெண் உருவங்கள்

குடும்பத்தில் எவராவது நீண்ட நாட்களாகத் தீராத நோயினால் அவதியுற்று வரும்போது கோவிலுக்குச் சென்று வேண்டி வருகின்றனர். அவர்களின் வேண்டுதலுக்குப் பின்பு அந்நோய் நீங்கினால் அவர்களைப் போன்ற உருவத்தினைச் செய்து கோவிலில் வைத்துவிட்டு வருகின்றனர். இவ்வுருவங்கள் ஓர் அடி உயரத்தில் செய்யப்படுகிறது. தலைமுதல் இடுப்பு வரை உள்ள பகுதி நேர்த்தியாகச் செய்யப்படுகிறது. இடுப்பிற்குக் கீழே கால் பகுதிகளைத் தனித்தனியே செய்யாமல் இரண்டு கால்களும் சேர்ந்து இருப்பது போன்று இவ்வுருவங்கள் காணப்படுகின்றன.

3. தலை, கால், கை, கண் பாக உருவங்கள்

உடலில் தலைப்பகுதி மட்டும் நீண்ட நாட்களாகத் தீராத வலி அல்லது அம்மை முதலிய நோயினால் பாதிக்கப்பட்டால் அவை நீங்க வேண்டித் தலைப்பகுதி மட்டும் தனியே செய்து வைக்கின்றனர். இவை போன்றே கால், மற்றும் கை, கண் பாகங்களையும் செய்து வைக் கின்றனர். தற்போது கண் பாகம் மட்டும் தங்கம் மற்றும் வெள்ளியால் செய்து வைக்கப்படுகிறது. இது அவர்களின் பொருளாதார வசதியினைப் பொறுத்து அமைகிறது.

4. சர்ப்ப உருவம்

வாழும் வீட்டினுள் பாம்பு புகுந்து விட்டாலோ அல்லது தாங்கள் செல்லும் வழிகளில் பாம்பு அடிக்கடி கண்களுக்குப் புலப்பட்டாலோ அவற்றால் தங்களுக்குத் தீங்கு ஏற்படும் என நம்புகின்றனர். அவ்வாறு தீங்கு ஏற்படக் கூடாது என்பதற்காகவும், அடிக்கடி கண்களில் புலப்படக்கூடாது என்பதற்காகவும் சர்ப்பம் ஊர்ந்து வருவது போன்ற உருவத்தினைச் செய்து எடுத்துச் சென்று கோவிலில் வைத்து வழிபாடு செய்து விட்டு வருகின்றனர்.

5. பன்றி, யானை உருவங்கள்

விவசாய நிலங்களில் தங்களுடைய விளைச்சலுக்குப் பன்றி, யானை முதலிய விலங்குகளினால் சேதம் ஏற்பட்டால் மீண்டும் அவ்விலங்கு களினால் வேளாண்மைக்குப் பாதிப்பு நிகழாமல் இருக்க அந்நிலத்தினைச் சார்ந்த விவசாயிகள் அரை அடி உயரத்தில் பன்றி, யானை உருவத்தினை நேர்த்தியாகச் செய்து கோவிலில் வைக்கின்றனர்.

6. பசுமாடு, குதிரை, நாய் உருவங்கள்

வீடுகளில் வளர்த்து வரும் பசுவிற்கு மடி நோய், காய்ச்சல் ஏற்பட்டு பால் கொடுக்காமல் இருக்கும் போது அவை நீங்கும் பொருட்டு அப்பசு உருவத்தினைச் செய்து வேண்டிய கோவிலுக்கு எடுத்துச் சென்று வைத்து வழிபாடு செய்கின்றனர்.

7. குதிரைச் சிலைகள்

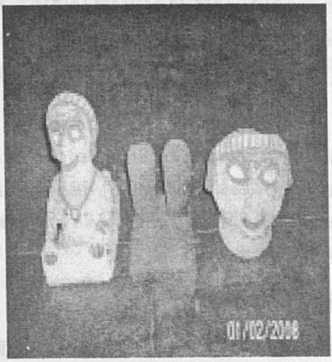
மேற்கண்ட உருவங்களைத் தவிர்த்து நேர்த்திக் கடனுக்காக ஐந்து முதல் ஏழு அடி உயரம் வரை உள்ள பெரிய குதிரையில் நபர் ஒருவர் அமர்ந்து செல்லுமாறு இருக்கும் படி செய்து எடுத்துச் சென்று கருப்பராயன், முனியப்பன் முதலிய கோவில்களில் வைத்து வழிபாடு செய்து விட்டு வருகின்றனர்.

நம்பிக்கைகள்

நேர்த்திக் கடன் உருவங்களுக்குக் கண் திறந்து பூசை வழிபாடு செய்த பின்பு அவ்வுருவங்களை வீட்டிற்குத் திரும்பவும் எடுத்துவரக் கூடாது என்கின்றனர். அவ்வாறு அவ்வுருவங்களை யாரேனும் எடுத்துச் சென்றால் என்ன நோய், அல்லது துன்பம் நீங்குவதற்காக அவ்வுருவம் வைக்கப்பட்டதோ அந்நோய் அதனை எடுத்துச் செல்பவருக்கு வந்து சேரும் என்ற நம்பிக்கை மக்களிடையே காணப்படுகிறது.

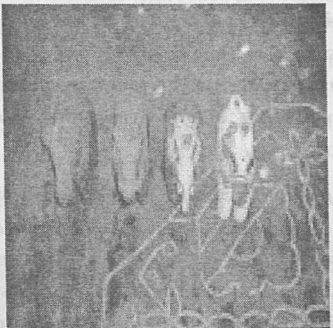
இவ்வுருவங்கள் புனிதமாகக் கருதப்படுவதால் கால்மிதிபடும் இடங்களில் வைக்கக் கூடாது எனவும் அவற்றை வைத்து விளையாடக் கூடாது எனவும் கூறுகின்றனர். இவற்றை வீட்டிலிருந்து எடுத்துச் சென்று கோவிலில் சேர்க்கும் வரை அவை உடையாமல் பாதுகாக்கப்பட வேண்டும் என்ற மரபும் பின்பற்றப்படுகிறது.

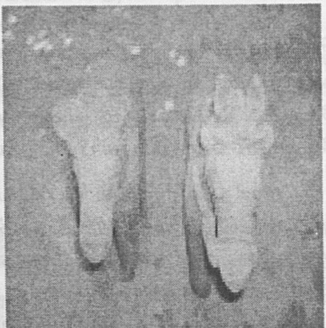
மனித வாழ்வில் பல்வேறு சடங்குகளும், நம்பிக்கைகளும் புழக்கத்தில் இருந்தாலும் உருவங்களைச் செய்து வைத்துத் தங்களுடைய குறைகளைத் தீர்த்துக் கொள்ளும் முறை கொங்கு நாட்டில் இன்றியமையாததாகக் காணப்படுகிறது. மனிதர்களுக்கு மட்டுமின்றி விலங்குகளுக்கும் நோய் நீங்க வேண்டி அவற்றின் உருவங்களைச் செய்து வைக்கும் பழக்கமும் கொங்கு நாட்டு மக்களிடையே புழக்கத்தில் உள்ளதை இக்கட்டுரை வழியே அறிய முடிகிறது.



ஆண் உருவம்

தவரு குழந்தை, கால் பாகம், தலை





பன்றி, குதிரை, யானை, பசுமாடு

பன்றி, குதிரை

கால்நடை விற்பனை முறை

இரா. அபிமன்யு
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கோவையிலிருந்து மேட்டுப்பாளையம் செல்லும் சாலையில் 15 கி.மீ தொலைவில் அமைந்துள்ளது துடியலூர் வாராந்திரச் சந்தை. வாரத்தின் இரண்டாம் நாள் திங்களன்று சந்தை கூடுகிறது. உணவுப் பொருட்கள் மட்டுமல்லாது கால்நடைகளை விற்கும் பெரும் பகுதியாகச் சந்தை அமைந்துள்ளது. சந்தையில் விற்கப்படும் கால்நடைகளின் விற்பனை குறித்த தொழில் நுட்பச்சொற்கள், அவை சார்ந்த நம்பிக்கைகள் ஆகியவை இக்கட்டுரையில் ஆய்வு செய்யப்படுகின்றன.

சந்தை-விளக்கம்

சந்தை அல்லது சந்தைவெளி என்கிற சொல்லுக்குக் குறித்த காலங்களில் கூடும் கூட்டம் என்றும், சந்தை கூடும் வெளியிடம் எனவும் தமிழ்ப் பேரகராதி பொருள் கூறுகிறது. (Tamil Lexican) முதலீட்டாளன் பொருள்களை விற்கவும், நுகர்பவன் பொருள்களை வாங்கவும் கூடும் கூட்டமே 'சந்தை' எனப்பட்டது. சந்தை என்பது ஒருவிதப் பரிமாற்றக் கூட்டம் எனலாம்.

துடியலூர் சந்தை

கோவை மாவட்டச் சந்தைகளுள் பெரிய சந்தை துடியலூர் சந்தை. கடந்த முப்பத்தைந்து ஆண்டுகளுக்கும் மேலாக இச்சந்தை நடைபெற்று வருவதாகத் தகவலாளர்கள் கூறுகின்றனர். சுமார் 1 1/2 ஏக்கர் அரசுக்குச் சொந்தமான இடத்தில் வாரத்தில் திங்களன்று சந்தை கூடுகிறது. உணவுப் பொருட்கள், புழங்கு பொருட்கள் எனச் சந்தை ஒரு பகுதியாகவும், கால்நடைச் சந்தை என மற்றொரு பகுதியாகவும் சந்தை நடைபெறுகிறது. துடியலூர் பகுதியிலிருந்தும், அதன் சுற்று வட்டாரப் பகுதியிலிருந்தும், பொள்ளாச்சி, கேரளா ஆகிய இடங்களிலிருந்தும் கால்நடைகள் விற்பனைக்கு கொண்டு வரப்படுகின்றன.

ஆடு, மாடு, எருது, எருமை, கோழி ஆகிய வீட்டுவிலங்குகள் சந்தையில் விற்பனைக்கு இடம்பெறுகின்றன.

முதல் நாள் இரவிலிருந்தே கால்நடைகள் சந்தைக்குக் கொண்டு வரப் படுகின்றன. பொதுவாக அதிகாலை 5/6 மணி முதல் மாலை 2 மணி வரையும் கால்நடைச் சந்தை நடைபெறுகின்றது. வீட்டு உபயோகச் சந்தை இரவு 8 மணி வரை தொடர்ந்து நடைபெறுகின்றது.

1. கால்நடைகளை விற்பனைக்குத் தயார் செய்தல்

கால்நடைகள் சந்தைக்குக் கொண்டு வரப்படும் முன்பே வீட்டிலிருந்தபடி தயார் செய்யப்படுகின்றன. கால்நடைகளைக் குளிப் பாட்டுதல், கொம்புகளைச் சீவிவிடுதல், கால்குழம்புகளை வெட்டி விடுதல், மேனி பளபளப்பிற்கு எண்ணெய் பூசுதல், கறவை மாடுகளாக இருந்தால் பாலைக் கறக்காது விடுதல், எருதுகளுக்கு இலாடம் அடித்தல் ஆகிய முறைகளில் கால்நடைகள் தயார் செய்யப்படுகின்றன. பாலைக் கறக்காது விடுவதற்கு 'மடி கட்டுதல்' என்று பெயர். மடியின் அளவு பெரிதாகத் தெரிவதற்காகவும், நல்ல விலைக்கு விற்பதற்காகவும் உரிமை யாளர்கள் தயார் செய்கின்றனர். மேலும் கொம்புகளுக்குச் சுண்ணாம்பு, காவி அல்லது செங்கல் பொடியைக் கரைத்தும் பூசுகின்றனர். கால்நடைகள் எலும்பும் தோலுமாகக் காட்சியளிக்காமல் இருக்க அதிகாலையில் கால்நடைகளுக்கு நல்ல தீவனங்களும், பருத்திக் கொட்டை மற்றும் புண்ணாக்கு கலந்த நீரும், சோளத்தட்டும் கொடுக்கப் படுகின்றன. இம்முறைகளில் கால்நடைகள் சந்தைக்குத் தயார் செய்யப் படுகின்றன.

சுங்கமுறை

கால்நடைகளை விற்க விரும்புவோர் சந்தையின் நுழைவாயிலில் உள்ள சுங்க (பணம் செலுத்தும்) நிலையத்திற்கு வரி செலுத்திய பின்பே கால்நடைகள் விற்பனைக்கு அனுமதிக்கப்படுகின்றன. இதற்குக் 'கரணச்சுங்கம்' என்று பெயர். கால்நடைகளின் எண்ணிக்கைகளைப் பொறுத்து வரிவசூலிக்கப்படும். ஆட்டிற்குப் 10 ரூபாயும், மாடு, எருது, எருமைகளுக்கு 20 ரூபாயும், கால்நடைகளை ஏற்றி வரும் வாகனங்களுக்கு 50 ரூபாயும் சுங்கம் விதிக்கப்படுகின்றன.

விற்பனையும் தொழில்நுட்பச் சொற்களும்

மரபார்ந்த முறையில் கால்நடைகளை விற்பவரும் வாங்குபவரும் அவர்கள் மட்டுமே புரிந்து கொள்ளும் படியான சில பணமதிப்புடைய விற்பனைத் தொழில்நுட்பச் சொற்களைப் பேசுகின்றனர். ஒவ்வொரு சொற்களும் அதற்குண்டான பணமதிப்பினைக் கொண்டவையாக உள்ளன. ஆடு, மாடு, எருது, எருமை ஆகிய எல்லாக் கால்நடைகள்க்கும் பொதுவான விற்பனைச் சொற்களே பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

பாறெ, வாட்செ, வாட்செமேல வாட்செ, வாட்செமுறி, சலகத் தட்டெ, காளெமுறி, தொழுது, தொழுதுமுறி, பனெயம், பனெயமுறி, தட்டெ மாடு, தட்டெமுறி, காளெஆழி, ஆழிமுறி ஆகிய சொற்கள் பணமதிப்புடைய தொழில் நுட்பச்சொற்களாகும். இவ்வாறான தொழில் நுட்பச் சொற்கள் இன்றைய பணமதிப்புகளில் (ரூபாயில்) கீழே அட்டவணைப்படுத்திக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

விற்பனைத் தொழில் நுட்பச் சொற்கள்	ஆடு	மாடு, எருது, எருமை (ரூபாய்களில்)
1. பாறெ	100.00	1000.00 ரூ
2. வாட்செ	100.00	1000.00 ரூ
3. வாட்செ மேல வாட்செ	110.00	1100.00 ரூ
4. வாட்செ முறி	150.00	1500.00 ரூ
5. சலகத்தட்டு	250.00	2500.00 ரூ
6. காளெமுறி	250.00	2500.00 ரூ
7. தொழுது	300.00	3000.00 ரூ
8. தொழுதுமுறி	350.00	3500.00 ரூ
9. பனெயம்	400.00	4000.00 ரூ
10. பனெயமுறி	450.00	4500.00 ரூ
11. தட்டெ	500.00	5000.00 ரூ
12. மாடுதட்டெ முறி	550.00	5500.00 ரூ
13. காளெ ஆழி, ஆழி முறி	750.00	7500.00 ரூ

மேற்கண்ட விலைகள் அன்றி நேரடியாக விலை சொல்லி விற்பனை செய்வதும் உண்டு. மேலும் கால்நடைகளின் பற்களைப் பார்த்து விலை கூறுவதும், கறக்கும் பாலின் அளவினைப் பொருத்து விலை கூறுவதும் மரபாகக் காணப்படுகிறது. 'நாலுபல்லு', 'மூணு பல்லு', 'பல்லு போச்சு' கெடாரிகண்ணு என்பதான சொற்கள் சந்தையில் பணமதிப்புக் கொண்ட சொற்களாகக் காணமுடிகின்றன. பற்களைப் பார்த்துக் கால்நடைகளின் வயதினைத் தெரிந்து கொள்ளும் கால்நடை குறித்த நுட்பமுறைகள் இன்றளவும் இருப்பதாகத் தகவலாளர்கள் கூறுகின்றனர்.

நாலு பல்லு	- 21,000 முதல் 25,000 ரூபாய்க்கும்
மூணு பல்லு	- 25,000 ரூபாய்க்கு மேலும்
பல்லு போனது	- 15,000 ரூபாய்க்கு குறைவாகவும்

விற்கப்படுகின்றன.

மேலும் 'என்னவெல'? 'சொல்லிக்குடு', 'ஆனதைச் சொல்லு' ஆகிய சொற்கள் விற்பனையின் முதல்நிலை அல்லது ஆரம்ப கட்டச் சொற்களாக உள்ளன. 'கவுத்தவுடு', 'சாணியப்புடி' எனும் சொற்கள் விற்பனையில்

விலை முடிந்த சொற்களாகப் பேசப்படுகின்றன. இறைச்சிக்காக வெட்டப் படும் கால்நடைகளை 'வெட்டுமாடு' என்று கூறுகின்றனர். கைகளின் மேல் துண்டினைப் போட்டு விரல்களைப் பிடித்து விலை சொல்லும் விற்பனை முறை காணப்படவில்லை. துண்டு போட்டு விலை சொல்லும் பழக்கம் கேரளச் சந்தைகளில் இருப்பதாகத் தகவலாளர் கூறுகின்றார்.

தரகு

கால்நடைகளை விற்கவும் வாங்கவும் இடையில் செயல்படுகிறவர் 'தரகர்' எனப்படுகிறார். கால்நடைகள் விற்கப்பட்டவுடனும் வாங்கப் பட்டவுடனும் தரகருக்குக் கொடுக்கும் பணம் 'தரகு' எனப்படும். வணிகச் சந்தையானாலும், கால்நடைச் சந்தையானாலும் பரிவர்த்தனையில் 'தரகர்' முக்கியப் பங்கு வகிக்கின்றார். கால்நடைச் சந்தையினைப் பொறுத்த மட்டில் கால்நடைகளைப் பற்றிய முழுமையான விபரங்களைத் தெரிந்தவர் மட்டுமே தரகராக நின்று செயல்பட முடியும். இதுவே அவரது தகுதி மற்றும் திறனாகக் கருதமுடிகிறது. தன்னலப் போக்குடையதான இவரது இடையீடு பொது நலப் பண்பில் நிறைவுறுவதைக் காணமுடிகிறது. விற்கப்பட்டோரிடமிருந்தும், வாங்கப்பட்டோரிடமிருந்தும் 100 ரூ முதல் 1000 ரூ வரை தரகாகப் பெறப்படுகிறது.

2. சுழிபார்த்தல்

கறவை மாடுகளை வாங்கும் முன் சுழிபார்த்து வாங்குவது நம்பிக்கை தொடர்பாதை கருதப்படுகிறது. மாட்டின் நெற்றியில் சுழி, முதுகுபுறத்தில் சுழி, வாலின் மேல் பகுதியில் சுழி இருந்தால் நன்மையைத் தருவதாகவும், கால்நடைகள் விருத்தியடைந்து செல்வம் பெருகும் என்பதும் நம்பிக் கையாக உள்ளது. இதற்குச் 'சுழிசுத்தம்' என்று பெயர். மற்ற இடங்களில் சுழி இருப்பின் குடும்பத்திற்கு ஆகாது எனக் கருதுவதால் விற்பனையில் விலை குறைக்கப்படுகிறது. மேலும் மாடு, எருது, எருமை மாடுகளின் வாலின் நீளம் குட்டையாகப் பின்னங்காலின் மேல்புறம் வரை இருக்கும். நீளம் குறைந்த வாலினைக் கொண்ட மாடுகளை வாங்குவதை வியாபாரிகள் தவிர்க்கின்றனர். இதற்கு 'தொடெவாலு' மாடு என்றும் 'கட்டெவாலு' மாடு என்றும் கூறப்படுகிறது. கொம்புகள் சரியான முறையில் வளையாதிருக்கும் மாடுகள் உடல்மேல் புண்கள், காம்புகளில் புண்கள் இருந்தால் விற்பதில் தாமதம் ஏற்படுவதுடன் விலையும் குறைகிறது.

விற்பனையும் நம்பிக்கையும்

கால்நடைகளின் விற்பனை காரணகாரிய அடிப்படையிலான நம்பிக்கை சார்ந்ததாக உள்ளது. கால்நடைகளைக் கொடுத்து கால்நடை களைப் பெறும் முறை காணப்படவில்லை. பணமே விற்பனையில் நேரடி வர்த்தகமாக உள்ளது. செவ்வாய், வெள்ளி, பொங்கல் திருநாள்,

ஊர்த்திருவிழா நாட்களில் கால்நடைகள் விற்கப்படுவதில்லை. இதற்குத் தங்களிடம் உள்ள செல்வம் கைவிட்டுப் போய் விடும் என்கிற நம்பிக்கையே காரணமாகக் கருதப்படுகிறது.

கால்நடைகளின் கழுத்தில் கட்டப்பட்டிருக்கும் கயிறு 'கழுத்துக் கயிறு' எனவும், முகத்தில் கட்டியிருக்கும் கயிறு 'முகறெ' எனவும் மூக்கில் கோர்த்துக் கட்டப்பட்ட கயிறு 'மூக்கணாங்கயிறு' எனவும் அழைக்கப் படுகிறது. கால்நடைகளின் கழுத்துக் கயிறோடு இணைக்கப்படும் கயிற்றுக்குத் 'தும்பு' எனப்படுகிறது.

மேற்சுட்டிய கயிறுகள் அனைத்தும் விற்கப்பட்டவுடன் விற்பனை யாளரால் அவிழ்க்கப்பட்டு வாங்குபவர்கள் புதிய கயிறு கொண்டு கட்டிக் கால் நடைகளைப் பெற்றுச் செல்கின்றனர். தங்களிடமிருந்த செல்வம் அந்தக் கால்நடைகளோடு சென்றுவிடக் கூடாது என்கிற நம்பிக்கையே இதற்குக் காரணம் ஆகும். விலை முடிந்தவுடன் புதிய கயிறு கொண்டு கட்டிய கால்நடைகளை விற்பவர் மேற்கு நோக்கி நின்று கொடுக்க வாங்குபவர் கிழக்கு நோக்கி நின்று கயிற்றைக் கும்பிட்டு இரண்டு கைகளாலும் பெற்றுக் கொள்கின்றனர். கால்நடைகளைத் தெய்வங்களாகக் கருதி வழிபடும் சமூக மரபின் நீட்சியாக இவற்றை எண்ணலாம்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. பழனிசாமி, 55, ஆண், குரும்பர், 3-ஆம் வகுப்பு, தரகர், ராக்கிபாளையம், கோவை.

2. மாணிக்கம், 52, ஆண, கவுண்டர், 7-ம் வகுப்பு, கறிக்கடை, நரசிம்ம நாயக்கன்பாளையம், கோவை.

3. சரஸ்வதி, 57, பெண், குரும்பர், பால் வியாபாரி, கஸ்தூரிபாளையம், கோவை.

4. சுப்பண்ணன், 60, ஆண், நாயக்கர், வியாபாரி, துடியலூர், கோவை.

செங்கல் சூளைகள்

மு. பிரேமலதா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்குநாட்டின் பல பகுதிகளில் செங்கல் சூளைகள் காணப் படுகின்றன. குறிப்பாக ஈரோடு மாவட்டத்தில் அந்தியூர் வட்டாரப் பகுதிகளிலும், ஆர்.என்.புதூர், எலவமலை, காளிங்கராயன்பாளையம், சூளை மேடு, மாணிக்கம்பாளையம் போன்ற பகுதிகளிலும் செங்கல் சூளைகள் அதிகமாகக் காணப்படுகின்றன. நாமக்கல் மாவட்டத்தில் கொமரா பாளையம், தர்மபுரி ஆகிய பகுதிகளிலும், கோவையில் தடாகம், துடியலூர் ஆகிய பகுதிகளிலும் செங்கல் சூளைகள் அதிகமாகக் காணப் படுகின்றன.

செங்கல்-செம்மை+கல். சிவந்த நிறத்தை உடையதால் இதற்குச் செங்கல் எனப் பெயர் வரப்பெற்றது. இந்நிறத்திற்குக் காரணம் செங்கல் செய்யச் செம்மண் பயன்படுத்துவதே ஆகும்.

மண் வகைகள்– தயாரிப்பு முறை

செம்மண், களிமண், மணல் ஆகிய மண் வகைகள் பயன்படுகின்றன. செம்மண், களிமண், படுகை மண் மூன்றினையும் சரியான விகிதத்தில் (செம்மண் 80%, களிமண் 10%, படுகை மண் 10%) கலந்து தண்ணீரில் குழைத்து ஒரு பெரிய நிலப்பரப்பில் வைப்பர். இவ்வாறு குழைப்பதால் மூன்று மண்ணும் ஒன்றோடு ஒன்று நன்றாகக் கலந்து சிறந்த கலவையாக மாற்றப் படுகின்றது. ஒரு பாத்தி போன்ற அமைப்பினை ஏற்படுத்தி அதில் மணல் கலவையை வைத்து நன்றாக மிதிப்பர்.

கல் போடும் இடம்

செங்கல் அறுக்கும் இடம் களம் எனப்படுகின்றது. சமதள இடத்தில் ஆற்றுமணல் தூவப்படுகின்றது. பின்னர் அதன் மேல் தட்டையான ஒரு பலகையில் கலவையினை எடுத்து, தூவப்பட்ட மணல் பரப்பின் மையப் பகுதியில் வைப்பர்.

கலவையின் மேல்புறத்தை மட்டப்படுத்த மட்டப்பலகையைப் பயன் படுத்துகின்றனர். வரிக்கு 20 முதல் 50 கல் வரை அறுக்கப்படும். அறுக்கப் பட்ட கல் 12 மணி நேரம் உலர வேண்டும். உலரும் போது கல்லின் ஓரங்களில் மண் பிசிறுகள் இருக்கும். அதனைச் சீவ வேண்டும். இதற்குச் 'சீவி' எனப்படும் சூரிக்கத்திப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. கட்டல், வடிசட்டி, வழிப்பான் ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்திச் செங்கல் அறுக்கப் படுகிறது. இக்கற்களை ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைப்பர். இதற்கு 'மால் போடுதல்' என்று பெயர்.

கற்கள் உலருவதற்காகச் சந்துவிட்டு அடுக்கப்படுகின்றது. இதற்குச் 'சந்துமால்' என்று பெயர். நன்றாகக் காய்ந்த பின் நெருக்கமாகக் கற்களை அடுக்கி வைக்கின்றனர். இதனைக் 'கெட்டி மால்' என்றழைப்பர். இக்கற்களை நன்றாகக் காய வைக்கின்றனர். இது 'பச்சைக்கல்' என்றழைக் கப்படுகின்றது. மழைக் காலங்களில் கற்களைக் காய வைப்பது சிரமம். அதற்காக அடுக்கி வைத்த கற்களின் மேல் தென்னை ஓலை, பனை ஓலை போன்றவற்றை வைத்துக் கற்கள் மழையில் நனையாமல் பாதுகாக் கின்றனர். பச்சைக் கற்களைக் கொண்டு கட்டப்படும் வீடுகள் நிலைத்து நீண்ட நாள் இருப்பதில்லை.

சூளை வைத்தல்

சூளை வைத்தலின் போது முதலில் அடுப்பினைக் கட்டுவார்கள். அதற்குக் 'கிடாய் வெட்டுதல்' நிகழும். சூளை வைக்கும் இடத்தில் ஒரு ஆட்டினைப் பலி கொடுத்து, அதன் இரத்தத்தைச் சூளையின் அடுப்பினைச் சுற்றித் தெளிப்பர்.

இதனால் உருவாக்கப்படும் சூளைக்கு எந்த ஒரு தீங்கும் ஏற்படாது என்ற நம்பிக்கை காணப்படுகின்றது. சூளைக்குச் சேறு பூசிய அன்று மாலை தேங்காய், பழம், வெற்றிலைப் பாக்கு, ஊதுபத்தி, கற்பூரம், பொரி ஆகியவற்றை வைத்துச் சாமி கும்பிட்டபின் சூடம் பற்ற வைத்துச் சூளையின் அடுப்பில் போட்டு அங்குள்ள அனைவருக்கும் பொரி, தேங்காய், பழம் கொடுக்கும் பழக்கம் உள்ளது.

அடுப்புக் கட்டுதல்

குறைந்தது 20 ஆயிரம் கற்கள் முதல் அதிக அளவாக ஒரு லட்சம் கற்கள் வரை சேர்ந்தவுடன் சூளை வைப்பர். சூளை வைப்பதற்கான இடத்தைச் சமன் செய்து அவ்விடத்தில் 6 முதல் 12 அடுப்புகள் வரை 25க்கு 30 அடி என்ற நீள அகலத்தில் செங்கல் கற்களினால் அடுப்புக் கட்டுவர். 7 அல்லது 8 வரி அடுக்கி அவற்றில் விறகுக் கட்டைகளைப் போட்டு அவற்றின் மேல் கற்களைப் படுக்கை நிலையில் சமமாக ஒரு வரி அளவிற்குப் பரப்புவர். பின் மீண்டும் கட்டைகளை ஒன்றன் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி அவற்றின்மேல் 13 அல்லது 14 வரிக்கு மேல் 10 அல்லது 12 வரிச் செங்கற்களை அடுக்கி

அவற்றின் மேல் கட்டைகளைப் போடுவர். 19 அல்லது 21 வரி வந்தவுடன் கீழ்மட்டத்தின் அளவைச் சுற்றிலும் ஒரு அடி அளவிற்கு விட்டுவிட்டு மீண்டும் மேல்பகுதியில் ஒரு அடுக்கை வைப்பர். கல் இருக்கும் அளவிற்கு ஏற்பச் சூளையின் வரிகளைச் சரிசெய்து கொள்வர். இவ்வேலையில் ஆண், பெண் இருபாலரும் ஈடுபடுவர் 'மாலில்' இருந்து கற்களை 7 அல்லது 9 கற்கள் கொண்ட 'கட்டாயம்' போட்டுத் தலையில் தூக்கி வைத்துச் சூளைக்குக் கொடுப்பர். இவ்வேலை முடிய மூன்று நாட்கள் ஆகும். நான்காவது நாள் சூளையைச் சுற்றிலும் அரை அல்லது முழுக் கல்லினால் சுற்றுச்சுவர் அதாவது, 'அருவினி' ஒட்டி அவற்றில் குழம்பு பதத்திற்குச் சேற்றைக் கலக்கி அடுப்பு இருக்கும் இடத்தைத் தவிர சூளை முழுவதும் தடவுகின்றனர். வெப்பம் வெளியில் வராமல் இருப்பதற்காக இவ்வாறு செய்யப்படுகிறது.

மரங்கள் பயன்படுத்துதல்

அடுப்பினுள் போட்டு எரிப்பதற்குப் பலவகை மரங்கள் பயன் படுத்தப்படுகின்றன. பனைமரம், தென்னை மரம், வேம்பு, கிலுவை போன்ற பல்வேறு மரங்கள் நெருப்பு எரிக்கப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இம்மரங்களைத் துண்டு துண்டாக வெட்டியும், முள் விறகு போன்ற வற்றைக் கற்றையாகக் கட்டியும் எரிப்பார்கள்.

கைமால் முறை

கைமால் முறை என்பது எந்த ஒரு கருவியும் இன்றிக் கையினாலேயே கற்களை அடுக்குவதைக் குறிக்கும். அரைச் செங்கற்களைக் கொண்டு இரு பக்கமும் சுவர் போல் அமைக்கப்படும். அதனுள் நன்றாக உலர்ந்த பச்சைக் கற்களைக் குறுக்கும் நெடுக்குமாக அடுக்குவார்கள். கீழிலிருந்து மேலாக ஒவ்வொரு வரிசையிலும் விறகுகள் அடுக்கப்படுகின்றன. இவ்வாறு அடுக்கியதற்குப் பின் அடுப்பைத் தவிர மீதி இடங்களில் காற்றுப் புகாமல் இருக்க மண்ணைக் குழைத்துச் சேறு பூசுவார்கள். இதற்குச் செங்கல் தயாரிக்கப் பயன்படும் மண்ணையே பயன்படுத்துவர். புகை போவதற் காகச் சில இடங்களில் பைலர் என்ற புகைக்கருவி பயன்படுத்தப்படுகிறது.

அடுப்பு எரித்தல்

அடுப்பின் ஈசானிய மூலையில்தான் நெருப்புப் பற்ற வைக்கப் படுகின்றது. இது ஒரு நம்பிக்கையாகக் கடைப்பிடிக்கப்பட்டு வருகின்றது. இரவு தீ வைத்து எரிக்கும் போது செங்கற்களுக்கு இடையேயுள்ள விறகு தணலாக மாறுகின்றது. முதல் நாள் இரவு தீ வைத்தால் இரு தினங்கள் கழித்துத் தான் வெப்பம் குறையும். கல் சரியாக வேகவில்லை என்றால் மீண்டும் தீ வைத்து எரிப்பர். விறகுகளில் தீ வைத்து எரிக்கும் போது, செங்கற்களுக்கு இடையேயுள்ள விறகு தணலாக மாறி, உள்ளே இருக்கும் கற்களின் அனைத்துப் பகுதிகளும் நன்றாக வேகும்படி ஆகின்றது. இரு

தினங்களுக்குப் பிறகு சூடு ஆறிய பின் செங்கற்களைப் பிரித்தெடுப்பார்கள்.

சேம்பர் முறை

இந்த முறையில் 24 மணி நேரமும் நெருப்பு எரிந்து கொண்டே இருக்கும். இதற்கு விறகு தவிர டயர், நிலக்கிரி போன்றவற்றையும் எரிப்பதற்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். இதில் பதப்பட்ட மண் ஒருபுறம் இருக்க, தொழிற்கருவிகள் மூலம் அது பச்சைக் கல்லாக மாற்றப்பட்டு, பின் எரிக்கப்பட்டு மறுபுறம் சுட்ட செங்கற்களாகக் கிடைக்கின்றன. இந்த முறையில் அதிகமாகச் சுட்ட செங்கற்களைப் பெற முடிகின்றது.

கல்லின் தரம்

செங்கற்களிலும் தரமான செங்கற்களும் தரம் குறைவான செங்கற் களும் காணப்படுகின்றன. ஒரே மண்ணைக் கொண்டு செய்த செங்கற்கள்; ஜல்லி மண் கலத்தல் ; ஓடைக்கல் கலந்ததால் வெடிப்பு உண்டான செங்கற்கள் தரமற்ற செங்கற்கள். தரமான செங்கற்கள், வெடிப்பு, விரிசல் இல்லாமல் இருக்கும்; சரியான வடிவமும் அளவும் பெற்றிருக்கும்; செங்கற்களை உடைக்கும் போது எளிதில் உடைந்து விடாமல் உறுதியா கவும், காற்றுக்குமிழ் சந்து இல்லாமலும் இருக்கும். தரமான செங்கல்லா என்பதைத் தெரிந்து கொள்ள ஒரு நாள் முழுவதும் அதனைத் தண்ணீரில் மூழ்க வைத்துப் பார்ப்பர். அது கரையாமல் உறுதியாக இருக்க வேண்டும். கரைந்து போனால் அது தரம் குறைவான செங்கல்லாகக் கருதப்படும். தரமான செங்கற்களை நீரில் அமிழ்த்தி எடுத்துப் பார்க்கும் போது அதன் மீது உப்புப் படிந்த வெண்மை நிறம் தெரியாமல் இருக்க வேண்டும்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. தட்சிணாமூர்த்தி, ஆய்வியல் நிறைஞர், பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை.

2. அ. பழனிச்சாமி, 35, சேவானூர், ஈரோடு.

சுண்ணாம்புச் சூளைகள் (பொள்ளாச்சி வட்டம்)

முனைவர் தி. ரோஸ்லின் சுரேஷ்

தமிழ்த்துறைத் தலைவர்

ஸ்ரீ ராமு கலை அறிவியல் கல்லூரி

நா.மு. சுங்கம், பொள்ளாச்சி-7

இக்கட்டுரையில் பொள்ளாச்சி வட்ட சுண்ணாம்புச் சூளைகளும் புழங்கு பொருட்களும் பற்றிக் காணலாம்.

சூளையின் அமைப்பு

சுண்ணாம்புச்சூளை நகரின் பிரதானமான இடங்களில்தான் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். மேலும் சொந்த இடமாகவோ அல்லது வாடகை இடத்திலோ அமைக்கப்பட்டிருக்கும். ஓர் இடத்தில் 2 சூளைகள் தான் அமைக்கப்படும். ஒவ்வொரு சூளையிலும் 4 அடுப்புகள் உண்டு. வட்டமாக 15 அடி உயரமுள்ளதாக இது அமைக்கப்பட்டிருக்கும். பெரும் பாலும் செங்கல், களிமண்ணால் தான் சூளை உருவாக்கப்படும். சில வேளைகளில் இதற்குக் கருங்கல்லும் பயன்படுத்தப்படும்.

அடுப்பு

சூளையின் அடிப்பாகத்தில் 1 1/2 (அ) 1 என்ற அளவில் வாய்க்கால் அமைக்கப் பயன்படும் சிலாப் கல் தான் அடுப்புக்குப் பயன்படுத்தப்படும்.

மூலப்பொருளும் கிடைக்கும் இடமும்

சுண்ணாம்புக் கல் தயாரிக்கப் பயன்படும் மூலப்பொருள் 'ஓடக்கல்'. இது பெரும்பாலும் பொள்ளாச்சிப் பகுதியான நல்லாம்பள்ளிக்கு அருகிலும், சீனிவாசபுரத்திலும் கிடைக்கிறது.

இக்கல் ஒரு லோடு ரூ.2000க்கு எடுத்து வரப்படுகிறது. கிட்டத்தட்ட 30 கி.மீ சுற்றளவில் இருந்தும் சேரிபாளையம், ஆண்டிப்பாளையம், சுல்தான்பேட்டை, வடசித்தூர் பகுதியில் இருந்தும் கிடைப்பதாகக் கூறுகிறார்.

சுண்ணாம்பு உருவாதல்

ஓடக்கல்லை மக்கிரி என்ற கூடை மூலம் மேலேற்றிக் கொட்டிய பிறகு இரும்பை உருக்கப் பயன்படும் நிலக்கரித் தூளின் கடைசிக் கட்டப் பயன்படாத கரித்தூளும், தென்னை மட்டைகளும் வைத்து வேக வைக்கப் படுகின்றன. கரித்தூள் 3 அடி உயரத்திற்குக் குவித்து வைக்கப்படுகிறது. மிதமான காற்று இருந்தால் நல்ல கற்கள் உருவாகும்.

இவை தவிர மர இழைப்பகத்தில் இருந்து கிடைக்கும் உபயோக மற்ற மரக்கட்டைகள், வேலி முள்ளின் பிளக்கப்பட்ட அடிக்கட்டைகளும் பயன் படுத்தப்படும் .

சுண்ணாம்பு எடுத்தல்

காலையில் 7 மணிக்குப் பணி துவங்கினால் மறுநாளில் சுண்ணாம்பு எடுக்கலாம். சரியான அளவில் வேக, மழையில்லாமல் இருப்பதும், அளவான காற்றும் மிகவும் தேவை. வெந்த கல் எடை குறைவாகவும், வேகாத கல் எடை அதிகமாகவும் இருக்கும்.

வேலை நேரமும், விடுமுறையும்

ஒவ்வொரு நாளும் காலை 6 மணி முதல் மாலை 7 மணி வரை வேலை நேரம் ஆகும். சில வேளைகளில் மாலை 4 அல்லது 5 மணிக்கே சென்று விடுகின்றனர். தீபாவளி, பொங்கல் போன்ற தினங்கள் தான் விடுமுறை. 10 தினங்கள் பணி செய்த பின்பு ஒன்றிரண்டு தினங்கள் விடுப்பு அளிக்கப்படுகிறது.

பணியாட்களும், சம்பளமும்

இப்பணியில் பொதுவாக 4 ஆண், 4 பெண் பணியாளர்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றனர். ஆண்களுக்கு ரூ. 150-உம், பெண்களுக்கு ரூ. 100-உம் தினசரிக் கூலியாகும். வெளியிடப் பணியாளர்கள் எனில் ஆண்களுக்கு ரூ. 300-உம், பெண்களுக்கு ரூ. 200-உம் வழங்கப்படுகின்றன.

புழங்கு பொருட்கள்

சூளையில் ஓடக்கல்லையும், தென்னை மட்டை, நிலக்கரித்தூளைப் போடுவதற்காக மக்கிரி (கூடை), காரைச் சட்டி, பெரிய சுத்தியல், கடப் பாரை, முறம், நீளமான கொத்து போன்ற பொருட்கள் பயன்படுத்தப் படுகின்றன.

நட்ட காலம்

மழைக்காலமும், காற்று அதிகமாக அடிக்கும் காலமும் தொழில் செய்ய முடியாத காலமாகும். ஏனெனில் காற்று அடித்தால் கல் பொடியா கவும், மழை நீர்பட்டால் கல் கொதித்தும் போய்விடுகின்றது.

சுண்ணாம்பின் பயன்கள்

இது பெரும்பாலும் பெங்களூருக்குப் பல்வேறு பணிகளுக்காக அனுப்பப்படுகிறது. ஒரு லோடு கல் தட்ட 4 நாள் ஆகும். அதைச் செய்யும் பெண் பணியாளருக்கு ரூ. 600 வழங்கப்படுகிறது. வீடு கட்டும் பணியிலும் வீட்டிற்கு வெள்ளை அடிக்கவும், வெற்றிலையோடு சேர்க்கவும் இது பயன் படுகிறது. வேதிப் பொருள் கலந்து தூளாக்கப்பட்டுச் சலித்து எடுக்கப்படும் தூள் கிளிஞ்சல் சுண்ணாம்பு என்றழைக்கப்படுகிறது. இதுவே வீட்டிற்கு வெள்ளை அடிக்கப் பயன்படுகிறது. சுண்ணாம்பின் நிறம் நாளாக நாளாக மாறுபடும். அதுவே வெற்றிலையுடன் சேர்த்துப் போடப் பயன்படுகிறது.

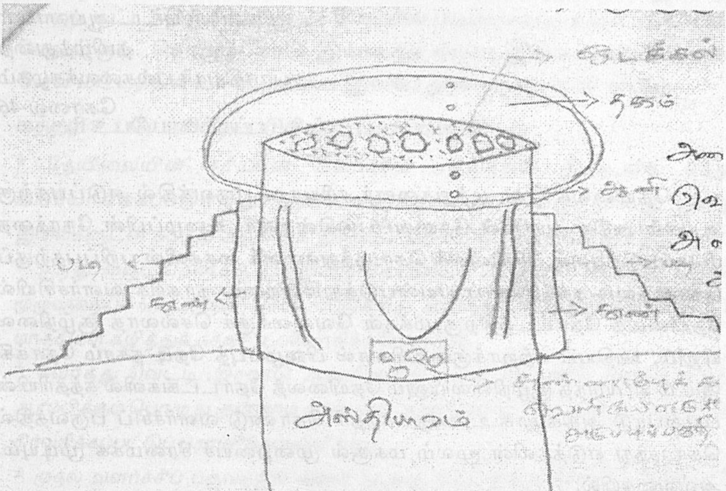
இதன் துகள்கள் வீட்டுக்கு அஸ்திவாரம் போடும் போதும், மாடி வீட்டில் சுருக்கி போடவும், சாலை ஓரங்களில் நகரப் பணியாளர்களால் பிளீச்சிங் தூளுடன் சேர்த்துப் போடவும் பயன்படுகிறது. கோழிப் பண்ணையில் கோழிக்கழிவு மூலம் நோய் பரவாமல் இருக்க அங்கே இது தூவப்படுகின்றது.

பணியும், விரதமும்

பணிக்காலத்தில் மத சம்மந்தமாக விரதம் மேற்கொள்ளவே, கோவில்களுக்குச் சென்று வழிபடவோ முடியாது என்று பணியாளர்கள் கூறுகின்றனர். விடுப்பு எடுத்துத்தான் அவைகளை மேற்கொள்ள முடியும் என்கிறனர்.

சுண்ணாம்புச் சூளைகள் (பொள்ளாச்சி வட்டம்)

செங்கல் சூளை



சுண்ணாம்புச் சூளையின் உட்கட்ட அமைப்பு

தேயிலை பறித்தலில் கத்தரி

பொ. ராணி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

தேயிலைக் கொழுந்துகளைச் சரியான பருவத்தில் எடுப்பதற்கு ஆட்கள் அதிக அளவில் தேவைப்படுகின்றனர். உழைப்பின் நேரத்தை மிச்சப்படுத்தவும் தேயிலைக் கொழுந்துகளைக் கைகளில் பறிப்பதற்குப் பதிலாகவும் கத்தரியைப் பயன்படுத்துகின்றனர். நாகரிக வளர்ச்சியில் தேயிலைத் தோட்டத்திற்கு மக்கள் வேலைக்குச் செல்லாத சூழ்நிலையிலும், ஊதியப் பற்றாக்குறையினால் பிழைப்புத் தேடி நகரம் நோக்கி இடம் பெயர்ந்த சூழ்நிலையிலும் தேயிலைத் தோட்டங்களில் கத்தரியின் பயன்பாடு அதிகமாக உள்ளது. கத்தரி கொண்டு வளர்ச்சிப் பருவத்தில் கொழுந்து எடுத்தலின் மூலம் மகசூல் முறையைச் சீரமைக்க முடியும். அவ்வகையில்,

* கத்தரியின் அமைப்பு
* கத்தரி இயக்கும் முறை
* கத்தரி உபயோகிக்கப்படுகின்ற பருவங்கள்
* கத்தரி உபயோகித்தலின் போது கவனிக்க வேண்டியவை.
* கத்தரி உபயோகிப்பதினால் ஏற்படும் நன்மைகள்

போன்ற செய்திகள் இக்கட்டுரையில் இடம்பெறுகின்றன.

கத்தரியின் அமைப்பு

கத்தரி அலுமினியத்தால் ஆனது. 'ப' வடிவில் அமைந்த கனசதுர வடிவமான தட்டின் அடிப்பகுதியில் துளைகள் காணப்படுகின்றன. இந்தத் துளைகள் தட்டில் தண்ணீர் தேங்குவதைத் தவிர்க்கிறது. தட்டின் உட்பகுதியில் நீளமான கத்தியும் தட்டையான பிளேடும் உள்ளன. கத்தி 25 செ.மீ நீளமுடையாதாகவும், பிளேடு 30 செ.மீ நீளமுடையதாகவும் இருக்க வேண்டும். கத்தரியின் எடை 800 கிராமிற்கு மிகாமல் இருத்தல் அவசிய மாகும். எடை அதிகமானால் கத்தரி வெட்டுவதில் கைகளுக்குப் பளு அதிகமாகிறது. தேயிலைச் செடிகளுக்கும் பாதிப்பு ஏற்படுகின்றது.

கத்தரி இயக்கும் முறை

கத்தரியைக் கையாளும் பொழுது பக்குவமாகக் கையாள வேண்டும். கத்தரியை மேலும் கீழும் உந்தாமலும் சாய்த்தும் வெட்டுதல் கூடாது. தேயிலைக் கொழுந்துகளை நறுக்கும் பொழுது வலது கையின் பக்கத்தில் உள்ள செடியில் சேகரிக்கும் தட்டை நிலைநிறுத்தி, இடது பக்கத்தில் உள்ள இலையில் கத்தரியை வைத்து அழுத்தும் போது கொழுந்தானது துண்டிக்கப்படுகிறது. இரண்டு கைகளைக் கொண்டு கத்தரியை இயக்கும் போது மட்டத்தில் (தேயிலைச் செடியின் மேல்பாகம்) உள்ள அரும்புகள் சேதமாகும். கொழுந்தோடு இணைந்த காப்பு இலைகளும் (செடியின் மேல் மட்டத்தில் உள்ள முற்றிய இலை) துண்டிக்கப்பட்டு விடும்.

கத்தரி உபயோகிக்கப்படுகின்ற பருவங்கள்

* தேயிலையின் சரியான வளர்ச்சிப் பருவத்தின் இடையில் கத்தரி உபயோகிக்கப்படுகிறது. தேயிலைச் செடியின் கொழுந்தானது மூன்று இலைகளுடன் கூடிய அரும்பாக இருக்கும் நிலையில் கத்தரிக்கப்படுகிறது.

* ஐந்து வருடங்களுக்கு ஒருமுறை தேயிலைச் செடியில் கவாத்து (இலை முழுவதையும் வெட்டுதல்) செய்யப்படுகிறது. கவர்த்து செய்த நாட்களிலிருந்து 18 மாதங்கள் கழித்துக் கத்தரி உபயோகிக்க வேண்டும்.

* கவாத்து வெட்டி இரண்டு ஆண்டுகளில் கத்தரி கொண்டு இலையெடுக்க ஆரம்பிக்கும் பொழுது மூன்றாம் நான்காம் ஆண்டுகளில் செடியின் உயரம் சரிவர நிர்வகிக்கப்பட்டுப் பராமரிக்கப்படுகிறது.

* முதல் வளர்ச்சிப் பருவத்தில் சுமார் நான்கு முதல் ஐந்து முறை 15 அல்லது 18 நாட்கள் இடைவெளியில் கத்தரி கொண்டு இலை பறிக்கப்படுகிறது.

* ஜீலை மாதம் முதல் செப்டம்பர் 15-ஆம் தேதி வரை மழைப் பருவக் காலங்களில் கொழுந்து கையினால் எடுக்கப்பட வேண்டும்.

* இரண்டாம் வளர்ச்சிப் பருவத்தில் நான்கு அல்லது ஐந்து முறைகள் கத்தரி உபயோகப்படுத்தப்படுகிறது.

கத்தரியை உபயோகிக்கும் போது கவனிக்க வேண்டியவை.

* தேயிலைச் செடியின் மேல் பகுதி மேடுபள்ளமாக இல்லாமல் ஒரே சீரான மட்டமாக உள்ள போது கத்தரியை உபயோகித்தல் வேண்டும்.

* தேயிலைக் கொழுந்து 40 அங்குலத்திற்கு அதிகமாக இருக்கும் பொழுது கத்தரியை உபயோகிப்பது சிரமம்.

* கவாத்து சுழற்சி சரிவரப் பின்பற்றாத தோட்டங்களிலும், கவாத்து செய்யப்பட்டு 4 அல்லது 5 ஆண்டுகளுக்கு மேல் முறையாகப் பராமரிக்கப்படாத தோட்டங்களிலும் கத்தரியை உபயோகிக்க முடியாது.

* கவாத்து செய்யப்பட்டு 18 மாதங்கள் முடிவடைந்த தோட்டத்தில் மட்டுமே கத்தரி உபயோகிக்க வேண்டும்.

* கவாத்து வெட்டி இரண்டு ஆண்டு முடிந்த பின், இரண்டு கால்களுக்கு இடையே 2 செ.மீ அகலத்திற்கு வெட்டி விடுவதன் மூலம் வேலையாட்கள் சிரமமின்றி நகர்ந்து சென்று இலையெடுக்க ஏதுவாக அமைகிறது.

* செங்காம்பு வரையில் கத்தரி கொண்டு வெட்டும் போதும், அல்லது மட்டத்தில் உள்ள காம்பு இலைகளைச் சேர்த்து வெட்டும் போதும் மகசூல் இழப்பு ஏற்படும்.

* ஆண்டு முழுவதும் தொடர்ந்து கத்தரியைக் கொண்டு இலையெடுக்கக் கூடாது. இடை இடையே கைகளினாலும் பறிக்கப்பட வேண்டும்.

* கத்தரியின் தட்டு (அ) பிளேடு ஒரே சமநிலையில் மட்டமாக இருக்க வேண்டும். அப்பொழுது தான் மட்டத்திற்கு மேல் இருக்கும். இலைகளைச் சேர்த்து வெட்ட இயலும்.

கத்தரி உபயோகிப்பதினால் ஏற்படும் நன்மைகள்

* கத்தரி கொண்டு இலையெடுக்கும் போது தோட்டத்தில் உள்ள கொழுந்துகளை ஓரளவு வீணாகாமல் திறம்பட எடுக்க இயலும்.

* கைகளைக் கொண்டு பறிப்பதினால் காப்பு இலைகளும் சேர்ந்து பறிக்கப் படுகிறது. இதனால் நுண்ணூட்டச் சத்து சரிவரச் சேர்வதில்லை. கத்தரி கொண்டு இலையெடுப்பதினால் அவ்விடங்களில் ஜிங்சல்பேட் தெளிக்கப்படும் பொழுது, இந்த நுண்ணுட்டச் சத்து தாய் இலைகளின் வீரிய வளர்ச்சிக்கு உதவுகிறது.

* கொழுந்துகளை உரிய காலகட்டத்தில் கத்தரி கொண்டு எடுப்பதினால் செடியின் மட்டம் பராமரிக்கப்படுகிறது. இதனால் செடிகளின் உயரமும் கூடுவதில்லை.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. பொ. பொக்கை, 60, மைநிலைகிராமம்.
2. க. ஐயப்பன், 45, எடக்காடுஹட்டி
3. ச. சரசு, 37, மஞ்ஞுர் ஹட்டி
4. பேயிம்மாள், 48, நெடுகுலாஹட்டி
5. மாசியம்மன், 52, நெடுகுலாஹட்டி

வணிக அங்காடிகளில் பணப்பெட்டிகள்

பு.பிரபுராம்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்குநாட்டு வணிக அங்காடிகளில் பயன்படுத்தப்பட்ட புழங்கு பொருட்களுள் முக்கியத்துவம் பெறுவது பணப்பெட்டியாகும். வணிக நிறுவனங்களில் பயன்படுத்தப்படும் பணப்பெட்டிகளைக் கொங்கு நாட்டுப் பேச்சு வழக்கில் "கல்லாப் பெட்டி" என்று அழைப்பர். "கல்லா" எனில் விற்பனைக்காகப் பொருட்களைப் பரப்பி வைத்தல் மற்றும் விற்பனை செய்தல் போன்ற பொருள்களில் உலக வழக்கில் பொருள் கொள்ளப்படுகின்றது. விற்பனைக்காகப் பொருட்களைப் பரப்பி வைக்கும் மற்றும் பொருட்களை விற்பனை செய்யும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்பட்ட பணப்பெட்டியாதலின் "கல்லாப் பெட்டி" என்று பெயர் பெற்றது. வீடுகளில் கஜானாப் பெட்டி, பண அலமாரி ஆகிய சாதனங்களில் பணம் பாதுகாக்கப்படும்.

1800-ஆம் ஆண்டு முதல் 1960-கள் வரை கொங்கு நாட்டுப் பகுதிகளில் தேவாங்க செட்டியார் சமூகத்தவரால் பல வகையான வணிக அங்காடிகள் நடத்தப்பட்டன. அவற்றுள் பலசரக்கு அங்காடிகளில் பயன்படுத்தப்பட்ட பணப்பெட்டியினைப் பற்றியதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது. கோயமுத்தூர் மாவட்டத்தினைச் சார்ந்த பொள்ளாச்சி வட்டப் பகுதி யிலமையும் சூளேஸ்வரன்பட்டி என்னும் ஊரில் சேகரித்த தரவுகளின் அடிப்படையில் இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

கொங்கு நாட்டு வணிக அங்காடிகள்

கொங்குநாட்டுப் பகுதிகளில் தேவாங்க செட்டியார்கள், நாயக்கர்கள் ஆகிய இரு சமூகத்தினரும் பெரும்பான்மையாக வணிகத் தொழிலில் ஈடுபட்டனர். பலசரக்கு அங்காடிகள், மர அங்காடிகள், ஆடை அங்காடிகள் போன்ற வணிக அங்காடிகளை மேற்கண்ட சமூகத்தினர் உருவாக்கி வணிகம் புரிந்து வந்தனர். 1960-களுக்குப் பிறகு பிற சமூகங்களைச் சார்ந்தோரும் வணிக அங்காடிகளை அமைத்தனர்.

தேவாங்க செட்டியார் சமூகத்தினரும் கொங்குநாட்டுச் சமூக அமைப்பும்

தேவாங்க செட்டியார் ஆடை நெசவு, மானாவாரி விவசாயம், தென்னை விவசாயம் போன்ற பிற தொழில்களிலும் ஈடுபட்டனர். இச் சமூகத்தில் பணம் படைத்தோர் முதலாளிகளாய் இருந்தனர். பிறர் நெசவுத் தறிகளுக்கு வேலைக்குச் செல்லுதல், அங்காடிப் பணிகளுக்குச் செல்லுதல் மற்றும் விவசாயப் பணிகளுக்குச் செல்லுதல் போன்ற தொழில்களில் தங்களது வருவாயைத் தேடிக் கொண்டனர். தேவாங்க செட்டியார் சமூகத்தவர்கள் மாட்டு வண்டிகளின் மூலம் பயணம் செய்து கேரளாவைச் சார்ந்த கொழிஞ்சாம்பாறை, கொல்லங்கோடு ஆகிய பகுதிகள் வரை சென்று தங்களது மொத்த வியாபாரத்தினை மேற்கொண்டனர். இவர்கள் தங்களது வணிக அங்காடிகளில் தேவைகளின் அடிப்படையில் பணப்பெட்டிகளின் வடிவங்களைத் தேர்ந்தெடுத்தனர்.

பணப் பெட்டியின் உருவாக்கம்

பயன்படுத்துவோரின் வசதிக்கும் தேவைகளுக்கும் ஏற்பப் பணப் பெட்டிகள் உருவாக்கப்பட்டன. அங்காடிகளின் தன்மைக்கேற்பப் பணப்பெட்டிகளின் வடிவங்கள் வேறுபட்டன. உதாரணமாக, பலசரக்கு அங்காடியில் பயன்படுத்தப்பட்ட பணப்பெட்டியின் வடிவமும் ஆடை அங்காடியில் பயன்படுத்தப்பட்ட பணப்பெட்டியின் வடிவமும் வேறுபட்டுள்ளமையைக் கூறலாம்.சேகேறிய (முதிர்ந்து உறுதியான) தேக்கு மரத்தினை வெட்டிப் பணப்பெட்டியினை உருவாக்குவர். உறுதியான பணப்பெட்டிகளின் உருவாக்கம் அக்கால நுண் அறிவினை எடுத்தியம்புவதாகும். தச்சர்கள் எவ்விதமான இயந்திரங்களின் துணையும் இல்லாமல் தம் தொழிற் கருவிகளைக் கொண்டே கலை நுட்பம் மிக்க புழங்கு பொருட்களை உருவாக்கும் கைத்திறம் பெற்றோராவர். தச்சர்களால் பணப்பெட்டி கலைநுட்பத்துடன் உருவாக்கப்பட்டுள்ளது.

பணப்பெட்டியின் அமைப்பு

பொதுவாக, பணப்பெட்டியானது இரண்டேகால் அடி அகலமும் இரண்டு அடி உயரமும் இரண்டு அடி நீளமும் கொண்டது. பணப் பெட்டியின் மேற்பகுதியில் பெரிய அறை ஒன்றும், சிறிய அறைகள் ஆறும் உள்ளன. சிறிய அறைகள் பெரிய அறையின் ஊடாக வெளியே இழுக்கப் பட்டு, உள்ளே தள்ளி மூடிக் கொள்ளுமாறு அமைக்கப் பட்டுள்ளன. பணப் பெட்டியின் கீழ்ப் பகுதியில் வெளியே இழுத்து உள்ளே தள்ளி மூடிக் கொள்ளும் விதம் இரு அறைகள் உள்ளன.

பணப்பெட்டியின் மேல் பகுதியில் உள்ள பெரிய அறையானது இரண்டேகால் அடி அகலமும் அரை அடி உயரமும் ஒரு அடி நீளமும்

கொண்டதாகும். மேல் பகுதியில் உள்ள ஆறு சிறிய அறைகளும் முக்கால் அடி அகலமும் கால் அடி உயரமும் அரை அடி நீளமும் கொண்டவை களாகும். பணப்பெட்டியின் கீழ்ப் பகுதியிலுள்ள இரு அறைகளும் ஒன்றே கால் அடி அகலமும் அரை அடி உயரமும் ஒன்றே முக்கால் அடி நீளமும் கொண்டவைகளாகும். இவ்விரு அறைகளையும் இழுத்துத் திறப்பதற் கேற்ப ஒவ்வொரு அறைகளின் முன் பகுதிகளிலும் பித்தளைக் கைப்பிடிகள் கலைநுட்பத்துடன் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

பணப்பெட்டியின் மேற்பகுதியில் சரிவாகவும் மேல்நோக்கித் திறந்து மூடும் விதமாகவும் ஒரு கதவு பொருத்தப்பட்டுள்ளது. அக்கதவு இரண்டரை அடி அகலமும் ஒரு அடி நீளமும் கொண்டதாகும். இதனைத் திறவாவண்ணம் பணப் பெட்டியின் முன் பகுதியின் ஊடாகப் பித்தளைப் பூட்டு ஒன்று பொருத்தப்பட்டுள்ளது. பணப்பெட்டியின் கீழ்ப் பகுதி யிலுள்ள இரு அறைகளைப் பூட்டிக் கொள்ளவும் பித்தளைப் பூட்டுக்கள் பொருத்தப்பட்டுள்ளன. இம்மூன்று பூட்டுக்களுக்குமான சாவிகள் இரும்பினாலானவை. பணப்பெட்டியினைத் தாங்கும் விதம் அதன் கீழ்ப் பகுதியின் நான்கு மூலைகளிலுள்ள ஒவ்வொரு பகுதிகளிலும் ஒவ்வொரு அரையடியிலான கால்கள் பொருத்தப்பட்டுள்ளன. அவை அக்கால நுட்பத்துடன் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

பணப்பெட்டியின் மேற்பகுதியிலுள்ள ஆறு சிறிய அறைகளும் இரண்டாகப் பகுக்கப்பட்டுள்ளன. அதன் கீழ்ப் பகுதியிலுள்ள இரு அறைகளும் இரண்டாகப் பகுக்கப்பட்டுள்ளன.

பணப்பெட்டியின் பயன்பாடு

பணப்பெட்டியின் கீழ்ப் பகுதியில் அமைக்கப்பட்டுள்ள இரு அறைகளும் பணம் மற்றும் நாணயங்களைத் தனித்தனியே வைத்துக் கொள்ளப் பயன்படுபவைகளாகும். முன் பகுதியிலுள்ள இவ்விரு அறைகளிலும் பணம் மற்றும் நாணயங்களை வைத்துக் கொள்வதன் மூலம் வாடிக்கையாளர்களிடம் பணத்தைப் பெற்றுப் பாதுகாப்பாக வைக்கும் செயலையும் அவர்களுக்கான மீதித் தொகையைக் கொடுக்கும் செயலையும் விரைவாகச்செய்ய முடியும்.

பணப்பெட்டியின் மேற்பகுதியில் உள்ள பெரிய அறையில் கணக்கெழுதும் நூல்கள், எழுதுகோல், மைக்குளிகை ஆகியவை வைத்துக் கொள்ளப்படும். பணப்பெட்டியின் மேல் மூடப்பட்ட சரிவான கதவு எழுதும் மேசையாகப் பயன்படுத்தப்படும். ஆகவே வணிகக் கணக்குகளை எழுதும் பணியினை எளிதாக்கக் கணக்கு நூல்கள், எழுதுகோல், மைக்குளிகை போன்ற பொருட்கள் சரிவான கதவின் ஊடாய் அமையும் பெரிய அறையிலேயே வைக்கப்படுகின்றன.

மேற்பகுதியிலுள்ள ஆறு சிறிய அறைகளில் கஸ்தூரி, கோரோஜனம் போன்ற நாட்டு மருந்துகள் வைக்கப்படும். மருத்துவத்திற்கு ஏற்ற விதமும், அளவிற்கேற்ற விதமும் சரியான முறையில் மருந்துகள் கொடுக்கப்பட வேண்டும் என்பதனால் பணப்பெட்டியின் ஊடாக அமையும் பகுதிகளில் நாட்டு மருந்துகள் வைக்கப்படுகின்றன. பணப்பெட்டிக்கான மூன்று சாவிகளும் முதலாளியிடம் மட்டுமே இருக்கும். இதன் மூலம் தேவாங்க செட்டியார் சமூகத்தினர் சமுதாயத்தில் மருத்துவப் பணியிலும் பங்கெடுத்துள்ளனர் என்பதனை அறிய முடிகின்றது. பணப்பெட்டி சார்ந்த பொறுப்புக்கள் அனைத்தும் முதலாளியின் வசம் மட்டுமே இருக்கும்.

பணப்பெட்டியின் மேற்பகுதியில் கதவினை ஒட்டிய சமமான திறந்தவெளிப் பகுதியில் சுருட்டு, பீடி, சிகரெட் ஆகியவை வைக்கப்படும். சில்லறை விற்பனையில் அடிக்கடி விற்கப்படும் பொருட்களாதலால் இவை பணப்பெட்டியின் மேற்பகுதியில் எளிதாக எடுத்து அளிக்கும் வண்ணம் வைக்கப்படுவனவாகும்.

பணப்பெட்டி சார்ந்த நம்பிக்கைகள்

அங்காடியின் ஜலமூலை (வடகிழக்கு மூலை), கன்னி மூலை (தென்மேற்கு மூலை) ஆகிய இடங்களில் பணப்பெட்டி வைக்கப்பட வேண்டும். ஏனெனில் அவ்விடங்களில் பணப்பெட்டியினை வைத்தால் செல்வம் கொழிக்கும் என்ற நம்பிக்கை உள்ளது. பணப்பெட்டியினை வடக்கு, கிழக்கு ஆகிய திசைகளைப் பார்த்தவாறு வைக்க வேண்டும். பணப்பெட்டியினை அங்காடியின் முகப்புப் பகுதியில் வைக்க வேண்டும். ஜலமூலை, கன்னிமூலை ஆகியவை அங்காடியின் முகப்புப் பகுதியில் அமையாவிடிலும் பணப்பெட்டி முகப்புப் பகுதியிலேயே வைக்கப்படும். ஆயின் இருப்புப் பணம் அங்காடியின் கன்னிமூலை அல்லது ஜலமூலையிலேயே வைக்கப்படும். பண வரவு மேலோங்க வேண்டும் என்ற நம்பிக்கையே இதற்குக் காரணமாகும்.

பணப்பெட்டியின் மீது உட்காரக் கூடாது. அதன் மீது கால்கள் படக்கூடாது. பணப்பெட்டியின் மீது துடைப்பம் படக்கூடாது. ஏனெனில் இவை போன்ற நிகழ்வுகள் நிகழ்ந்தால் பணப்பெட்டியில் செல்வம் தங்காது என்ற நம்பிக்கை உள்ளது. பணப்பெட்டியின் மீது துடைப்பம் படக் கூடாது என்பதற்காகவே சற்று உயரமான மரக்கட்டைகளின் மீது பணப் பெட்டி வைக்கப்படும். பணப்பெட்டியானது துணியின் மூலம் சுத்தம் செய்யப்படும்.

பணப்பெட்டி சார்ந்த சடங்குகள்

தினமும் அங்காடியைச் சுத்தம் செய்துவிட்டு காலை நேரங்களிலும், இரவு அங்காடியைப் பூட்டும் நேரங்களிலும் பணப்பெட்டிக்கு ஊதுபத்தி, கற்பூரம் ஆகியவற்றைக் காட்டி அதனை வணங்க வேண்டும்.

சரஸ்வதி பூஜை தினத்தில் பணப்பெட்டிக்கு விமரிசையான வழிபாட்டுச் சடங்குகள் நிகழ்த்தப்பெறும். அங்காடியினைச் சுத்தம் செய்து மாட்டுச் சாணமிட்டு நிலம் வழிப்பர். மாட்டுச்சாணம் இலட்சுமியின் சொரூபம் என்ற நம்பிக்கை உள்ளது. பணப்பெட்டியின் முன்பு இலட்சுமி படத்தினை வைப்பர். அப்படத்திற்கும் கல்லாப் பெட்டிக்கும் திருநீறு, சந்தனம், குங்குமம் ஆகியவற்றை வைப்பர். அதன் முன்பு கரும்புகளை வைப்பர். அங்காடியில் மாவிலைத் தோரணங்களைக் கட்டுவர். பணப் பெட்டியின் முன்பு கனி வகைகளை வைப்பர். தலைவாழை இலையில் பணப்பெட்டியின் முன்பு வடக்கு அல்லது கிழக்கு திசை நோக்கியவாறு படைப்பு இடுவர். அப்படைப்பில் சுண்டல், பொரி, கடலை, கல்கண்டு, தேங்காய், வாழைப்பழம் ஆகிய பண்டங்களை வைப்பர். பின்பு ஊதுபத்தி, சூடம் ஆகியவற்றைக் காட்டிப் பணப்பெட்டியினை வணங்குவர்.

சரஸ்வதி பூஜைக்கு அடுத்த நாள் காலை பணப்பெட்டியின் முன் வைக்கப்பட்ட படைப்பில் பசும்பால் ஊற்றி ஊதுபத்தி, கற்பூரம் ஆகியவற்றைக் காட்டி வழிபட்டு அப்படைப்பினைக் காகத்திற்கு உண்ண வைப்பர். படைப்பில் இடப்பட்ட உணவுப் பண்டங்களைத் தெய்வம் உண்ணுவதாக நம்பிக்கை உள்ளது.

சித்திரைக்கனி தினத்தன்றும் இது போன்றே ஒத்த வழிபாட்டுச் சடங்குகள் நிகழ்த்தப்படும். கனிகள், கரும்பு போன்றவை வளமைக்கு அடையாளம் என்பதால் வழிபாட்டிற்கு வைக்கப்படுகின்றன. இது போன்ற வழிபாட்டுச் சடங்குகளின் மூலம் செல்வம் கொழிக்கும் என்ற நம்பிக்கை உள்ளது. செல்வத்திற்கு அதிபதி இலட்சுமி என்ற நம்பிக்கை நிலவுவதால் வழிபாட்டுச் சடங்கின் போது இலட்சுமி படம் வைக்கப்படுகின்றது.

கொங்குநாட்டு வணிக நிலைகளையும் மக்களின் பயன்பாடுகளுக் கென அமைந்த பொருட்களையும் இதன் வழி மூலம் அறிய முடிகின்றது. பணப்பெட்டியினை ஆய்ந்ததன் மூலம் அதன் அமைப்பு, பயன்பாடு, சமுதாயத் தொடர்பு, பணப்பெட்டி சார்ந்த நம்பிக்கைகள், சடங்குகள் போன்றவை வெளிப்படுகின்றன.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. த.புருஷோத்தமன்; 62, சூளேஸ்வரன்பட்டி, ஏழாம் வகுப்பு, தேவாங்க செட்டியார்.
2. பு.சாந்தாமணி, 58, சூளேஸ்வரன்பட்டி, ஒன்பதாம் வகுப்பு, தேவாங்க செட்டியார்.

முகவீணை

சி. புவனேஸ்வரி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

பண்டைய காலம் தொட்டு மனிதனின் வாழ்வாதாரங்கள் நிகழ்கால சுழற்சியில் மீட்டுருவாக்கம் பெற்றுப் பிரதிபலித்துக் கொண்டிருக்கின்றன. மக்களின் பழக்க வழக்கங்கள் பயன்படுத்தும் பொருள்களின் அடிப் படையிலேயே தீர்மானிக்கப்படுகின்றன. மனிதத் தேவைக்குத் தகுந்தாற் போன்று பொருள்கள், கருவிகள், பண்டங்கள் சொந்த முயற்சியில் உருவாக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப்பட்டன. இசைக்கு மயங்காதவர்கள் இவ்வுலகில் யாரும் இல்லை. பொதுவாக இசைக் கருவிகள் காற்றினை ஆதாரமாக வைத்தே ஒலிக்கப் பெறுகின்றன. இந்த வகையில் இசைக்கருவிகளில் ஒன்றான முகவீணை தேவைக்குத் தகுந்தாற் போன்று வடிவமைக்கப்பட்டு காலங்காலமாக பயன்படுத்தப் பட்டு வந்துள்ளது. இந்த முகவீணை பற்றி இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

முகவீணை – அறிமுகம்

காலங்காலமாக ஊது கொம்பு, புல்லாங்குழல், நாதஸ்வரம், எக்காளம், ஒபோ, காரின்சு, செனாய், திருச்சின்னம் போன்ற காற்றிசைக் கருவிகள் பயன்பாட்டிற்குத் தகுந்தாற் போன்று திருவிழா, மணவிழா மற்றும் சமயச் சடங்குகளில் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளன. இந்த வகையில் காற்றிசைக் கருவியான முகவீணை நிகழ்கலை வடிவான தெருக் கூத்திற்கே உரிய ஒன்றாகும். தெருக்கூத்தின் ஆட்ட முறைகளுக்குத் தகுந்தாற் போன்றே இசைக்கருவிகளான ஆர்மோனியம், மத்தளம், செத்தாளம், முகவீணை ஆகியன பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

ஒவ்வொரு இசைக்கருவிக்குமான தேவை அடவுகளுக்குத் தகுந்தாற் போல் இடம் பெறுகின்றன. மற்ற இசைக்கருவிகளின் பயன்பாட்டிலிருந்து மாறு பட்டதாகவே முகவீணை அமைகின்றது. முகவீணை நீண்ட ஓசையைக் கொடுக்கக் கூடியதாக அமைந்திருக்கின்றது. நாதஸ்வரத்தின் வடிவத்தை ஒத்துக் காணப்படும் இக்கருவி அளவில் சிறியதாகக்

காணப்படுகிறது. பொதுவாக இக்கருவியைத் தெருக்கூத்து தவிர்த்த மற்ற நிகழ்வுகளில் பயன்படுத்துவது கிடையாது.

முகவீணை தயாரிப்பு முறைகள்

முகவீணை தயாரிப்பதற்கு மூங்கில் முக்கியமாகத் தேர்வு செய்யப்படுகின்றது. ஒரு அடி நீளமும், இரண்டு கைவிரல் உள்ளே செல்லும் அளவிற்கான அகலமும் கொண்ட மூங்கில் தெரிவு செய்யப்படுகிறது. மூங்கிலின் ஒரு பகுதி கணுவோடும், மற்றொரு பகுதி கணு இல்லாமலும் தேர்தெடுக்கப்படுகிறது. கணு இல்லாத பகுதி வாய் வைத்து ஊதுவதற்கு ஏற்றாற் போல் அமைக்கப்படுகிறது. கணுவுடைய பகுதி காற்று வெளியேறுவதற்கு ஏற்றாற் போல் அமைக்கப்படுகிறது. இதில் குறிப்பிட்ட அளவு (சுண்டு விரல் அளவு) செம்பு (அ) இரும்புக் கம்பியைப் பழுக்க காய்ச்சி மூங்கிலில் துவாரங்கள் அமைக்கப்படுகின்றன. முகவீணையில் பன்னிரண்டு துவாரங்கள் இடம்பெறுகின்றன. இதில் முதல் ஏழு துவாரங்கள் ஒரு அளவு இடைவெளி விட்டும், மற்ற ஐந்து துவாரங்கள் இரு அளவு இடைவெளி விட்டும் அமைகின்றன. பனை ஓலையை இரண்டு நாட்கள் தண்ணீரில் ஊற வைத்து, பின் அதனை மிதமாக உலர்த்தி துவாரங்களின் அளவிற்குத் தகுந்தாற் போன்று செருகப்படுகின்றன. மூங்கிலின் கணுவுள்ள பகுதியில் அனுசம் என்று சொல்லப்படுகிறது. அதாவது வளையம் போன்ற அமைப்பில் அலுமினியம் (அ) செம்பு (அ) வெண்கலம் ஆகியவற்றில் ஏதாவதொன்று வெட்டப்பட்டு மூங்கிலோடு இணைக்கப்படுகிறது. இது காற்று வெளியே வருவதற்குத் தகுந்தாற் போன்ற அமைப்பைக் கொண்டிருக்கின்றது.

தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள்

மூங்கில், பனை ஓலை, செம்பு அல்லது இரும்புக்கம்பி, வெண்கலம் (அ) அலுமினியம்.

அமைப்பு

முகவீணையின் அமைப்பு மற்ற காற்றிசைக் கருவிகளின் அமைப்பைக் காட்டிலும் சிறியதாகவே காணப்படுகிறது. ஒரு அடி அளவு நீளம் கொண்ட இக்கருவி மூன்று பகுதிகளாக அமைகின்றது.

1. நுனிப்பகுதி
2. இடைப் பகுதி
3. இறுதிப் பகுதி

1. நுனிப் பகுதி

வாய் வைத்து ஊதுவதற்கு ஏற்றாற் போன்ற அமைப்பில் பனை ஓலை செருகப்படுகிறது.

2. இடைப் பகுதி

இப்பகுதி முகவீணையின் முக்கியப் பகுதியாக இருக்கின்றது. இது முகவீணையின் கெண்டைப் பகுதி என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

3. இறுதிப் பகுதி

இது மூங்கிலின் கணுவோடு அமைகின்ற பகுதியாகும். காற்று இயல்பாய் ஒலியோடு வெளியேறுவதற்கு ஏற்றதாக அமைகின்றது. இப்பகுதியில் இணைக்கப்படும் வெண்கலமோ (அ) செம்போ (அ) அலுமினியமோ அனுச்சம் என்றப் பெயரில் அழைக்கப்படுகிறது. அனுச்சம் வளையல் போன்ற அமைப்பில் மூங்கிலின் அளவிற்குத் தகுந்தாற் போன்று அமைகின்றது.

பயன்படுத்தும் முறைகள்

முகவீணை தெய்வத்தன்மை பொருந்திய கருவியாகவே கருதப் படுகிறது. இதனைப் பயன்படுத்துபவரே உருவாக்குவராகவும் இருக் கின்றார். அடவுகளுக்கு ஏற்றாற் போன்று துவாரங்களின் பயன்பாடு அமை கின்றது. பன்னிரண்டு துவாரங்களில் ஏழு துவாரங்கள் பொதுவான அடவுகள் எல்லாவற்றிற்கும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. குறிப்பிட்ட ஐந்து துவாரங்கள் ஆர்மோனியத்தின் இசைக்காகவே பயன்படுத்தப்படுகின்றன. நாதஸ்வரத்தின் பயன்பாட்டைப் போன்றே முகவீணையின் பயன்பாடும் இருக்கின்றது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. சந்திரன், 45, கூலிவேலை, கச்சேரிக்குச் செல்லுதல், அருந்ததியர், 5-ம் வகுப்பு, அத்தனூர்.

2. அன்பழகன், 40, கூலி வேலை, கூத்தில் வேடம் கட்டுபவர், அருந்ததியர், 4-ம் வகுப்பு, ஆட்டையாம்பட்டி.

கொங்கு நாட்டுப்புறப் பண்பாட்டு வேர்கள்.

முனைவர் சி. மகேசுவரன்
காப்பாட்சியர் (மானிடவியல் பிரிவு)
அரசு அருங்காட்சியகம்
எழும்பூர்
சென்னை-600 008.

தம் அன்றாட வாழ்வியல் தேவைகளுக்கென மாந்தர் படைத்துப் புழங்கும் தொட்டுணர் பண்பாட்டுப் பொருள்களான பொருள் வடிவங்களுடன்[1] வெளிப்படுத்தப்பெறும் கருத்துணர் பண்பாட்டு வடிவங்களான மனவடிவங்களையும்[2] ஒரு சேரக் கொண்டிலங்குவதே 'மாந்தர் பண்பாடு'. எனவே, மாந்தர் பண்பாட்டைப் '(புழங்கு) பொருள்சார் பண்பாடு, (புழங்கு) பொருள்சாராப் பண்பாடு' என இருபெரும் பிரிவுகளாகப் பகுத்துரைப்பர்.[3]

1. புழங்கு பொருள்களின் தன்மையும் முகாமையும்

மாந்தர்தம் தேவைகளுக்காகப் படைக்கப்பெறும் புழங்கு பொருள்கள் அவற்றிற்கான பொருண்மையையும் பயன்பாட்டையும் நிலைக்களன்களாகக் கொண்டு அம்மாந்தர் பண்பாட்டில் நிலை பெற்றிருக்கும். சமுதாயப்-பண்பாட்டுப்-பொருளியல் அழுத்தங்களால் பண்பாட்டு மாற்றம் ஏற்பட்டு, அதன் விளைவாகச் சில குறிப்பிட்ட தேவைகள் அற்றுப்போகுமானால், அவற்றிற்குரிய புழங்குபொருள்களும் அற்றுப் போய்விடும்[4].

ஓர் இனக்குழுவினரின் பண்பாடு சார்ந்த அனைத்துப் புழங்கு பொருள்களையும் கொண்டு அவ்வினக் குழுவினரது பண்பாட்டின் ஒரு பகுதி அமையும். ஒவ்வொரு புழங்குபொருளுக்குப் பின் அதற்குரிய புழங்கு பொருள்சாராப் பண்பாடும் உடன் சார்ந்தே அமையும். ஆக, ஓர் இனக் குழுவினரிடையே புழக்கத்திலுள்ள (புழங்கு) பொருள்கள் வழி ஒரு பகுதிப் பண்பாடும் புழங்குபொருள்கள்சாரா மனவடிவங்கள் வழி மற்றொரு பகுதிப் பண்பாடும் கட்டமைக்கப்பெறுகின்றன[5].

2. பண்பாட்டுத் தரவுகளை உள்ளுறையாகக் கொண்டிலங்கும் புழங்குபொருள்கள்

ஒரு பண்பாட்டைச் சார்ந்த புழங்கு பொருள்கள் வெறும் புழங்கு

பொருள்களாக மட்டும் நின்று விடாமல், அவை பண்பாட்டுத் தரவுகளின் உள்ளுறையாகவும் நிலைத்து நிற்கின்றன. இதற்குத் தக்க சான்றாக, நீலகிரித் தொதவப் பழங்குடியினரின் பூப்பின்னலாடைப் போர்வையான 'புத்குளி' யைச் சுட்டலாம். தொதவர் பழங்குடியினரது பிறப்பு முதல் இறப்பு வரையிலான வாழ்க்கைச் சுழற்சிச் சடங்குகளிலும், கோவில் புத்தாக்கம் உள்ளிட்ட 'சமயம்சார் சடங்குகளி'லும் ஆண், பெண் எனும் பால் வேறுபாடின்றியும் பெரியவர், சிறியவர் எனும் அகவை வேறுபாடு இன்றியும் புத்குளிப் போர்வை அணிந்தே தொதவர் பழங்குடியினர் பங்கேற்க வேண்டும் என்கிற எழுதப்படாச் சட்டம் உள்ளது[6].

புத்குளி (போர்வை) அணிதல் என்பது தொதவரின் இனக்குழு அடையாளமாகவும் இனம் காணப்பெறுகிறது. மேலும், தொதவப் பழங்குடியினர்தம் கருப்ப இணைப்புச்சடங்கின்போது சற்றுத் தடிமனான புத்குளியும் இறப்புச் சடங்கின்போது பாம்பின் படக் குறியீடுடைய புத்குளியும் பயன்படுத்தப்பெறுகின்றன[7].

எனவே, புழங்கு பொருள்கள் என்பன வெறும் புழங்கு பொருள்களாக மட்டும் நின்று விடாமல், எண்ணற்ற பண்பாட்டுத் தரவுகளைத் தமக்குள் உள்ளுறையாகக் கொண்டனவாகவும் பண்பாட்டுத் தளத்தில் நிலைத்து நிற்றல் புலப்படும்.

3. பண்பாட்டுச் சூழலை விட்டு விலகும் புழங்கு பொருள்களின் நிலை

எண்ணிறந்த பண்பாட்டுத் தரவுகளைத் தம்முள் கொண்டுள்ள புழங்கு பொருள்கள் தாம் சார்ந்த பண்பாட்டுச் சூழலை விட்டு விலகும் போது அவை 'பேசா மடந்தைகளாகி' விடுகின்றன. மேலும், தமக்குரிய பண்பாட்டு அசைவியக்கம் நின்று போன நிலையில் இத்தகு புழங்கு பொருள்கள் 'பொருளற்றன'வாகவும் 'முகாமையற்றன'வாகவும் ஆகி விடுகின்றன.

இனக்குழுவினரது புழங்கு பொருள்களைப் பொதுமக்கள் பார்வைக்கெனக் காட்சிக்கூடத்தில் காட்சிப்படுத்தும் போது, அருங்காட்சியகவியலாளர் செயற்கையான முறையில் பல 'காட்சிப்படுத்த உத்திகள்' வாயிலாகப் பண்பாட்டுச்சூழலை மீட்டுருவாக்கிப் பேசாமடந்தைகளாகிப் பொருளற்றும் முகாமையற்றுமுள்ள புழங்கு பொருள்களைப் பேச வல்லனவாகவும் பொருளுடையனவாகவும் முகாமையுள்ளவாகவும் ஆக்குகின்றனர்[8].

4. கொங்கு நாட்டுப்புறவியலில் சில புழங்கு பொருள்கள்

4.1. நீலகிரித் தொதவப் பழங்குடியினரது 'போலி எருமைத் தலை'[9]

நீலகிரியின் தொல்முதுகுடியினருள் ஒருவரான தொதவர்

பழங்குடியினர் எருமை மந்தைகளை மேய்த்து வாழும் ஆயர் பழங் குடியினர். பால்படு பொருள்களைத் தமது முகாமையான உணவுப் பொருள்களாகக் கொள்ளும் இப்பழங்குடியினர் புலால் உணவைக் கொள் வதில்லை. எனவே, இவர்களிடையே சாவுச் சடங்கின்போது பலியிடப் பெறும் எருமையின் தலையைக்கூட இவர்கள் தம் வீட்டிற்குள் அனுமதிப் பதில்லை. தம் குடியிருப்பான 'மந்தி'ன் நுழைவாயிலருகே மரத்தின் மீது கட்டி வைக்கின்றனர். இதற்கு மாற்றாக, பிரம்பால் வடிவமைக்கப்பெற்ற போலி எருமைத்தலையை வீட்டினுள் வைத்து அதற்கு நாள்தோறும் விளக்கேற்றி வழிபடுகின்றனர்.

விலங்குப் பொருளான 'பலியிடப்பெற்ற எருமைத் தலை'க்கு மாற்றாகிப் பயிர்ப் பொருளான பிரம்பால் வடிவமைக்கப்பெற்ற 'போலி எருமைத் தலை'யானது வழிபடுபொருளாக அமையும் ஒரு புழங்கு பொருள் மட்டுமன்று. தீவிரப் புலால் மறுப்பாளரான தொதவர் தம்மால் பலியிடப் பெற்ற எருமையின் தலையைக் கூட வீட்டிற்குள் அனுமதிக்க மாட்டார்கள். தங்களால் உருவாக்கப்பெற்ற புழங்கு பொருளாயினும் 'போலி எருமைத் தலை'யைப் புனிதமானதாகக் கருதி அதனை வீட்டிற்குள் வைத்துச் சிறப்பிப்பவர் - எனும் பண்பாட்டுத் தரவுகளைத் தன்னுள் உள்ளுறையாகக் கொண்டுள்ளது என்பது புலப்படும்.

4.2. நீலகிரிக் கோத்தப் பழங்குடியினரது 'மண்டூக்' கொண்டை வளை

நீலகிரித் தொதவர் தாம் பலியிடும் எருமைகளின் உடலை அப்புறப் படுத்துதற்கெனக் கருநாடகத்தின் ஹாசன் பகுதியிலிருந்து கொணர்ந்து குடியமர்த்திய குடிகளே கோத்தர் என்கிறது வாய்மொழி வரலாற்றுச் செய்தி. நீலகிரியில் 'கோக்கால்' எனும் ஏழு குடியிருப்புகளில் வாழும் கோத்தர் புலால் உணவைக் கொள்பவர். மணமான கோத்தப் பெண்டி ரிடையே 'மண்டூக்' எனும் நறுமணம் மிக்க இலைகளைப் பொதிந்து உருவாக்கிய கொண்டை வளை பயன்பாட்டில் உள்ளது. அரைவட்டமாக இதனை வளைத்துத் தம் தலைமுடியில் வைத்து மணமான கோத்தப் பெண்டிர் கொண்டை போட்டுக் கொள்வர். கொண்டையைச் சரிவரப் பொருத்திட வெள்ளியாலான ஒரு கொண்டை ஊசியையும் பயன் படுத்துவர்.

இம் 'மண்டூக்'க்கின் நறுமணம் பாலுணர்வைத் தூண்டக் கூடியது. எனவே, மணமான பெண்டிர் மட்டுமே இதனைப் பயன்படுத்தக் கோத்தர் பண்பாட்டில் அனுமதிக்கப்பெறுகிறது. பெண்டிர் வீட்டுவிலக்காகும் போது 'மண்டூக்' அணிதல் விலக்கப் பெறுகிறது.[10]

இதிலிருந்து, கோத்தப் பழங்குடியினரின் பொருளார்ந்த ஒரு புழங்கு பொருள் 'மண்டூக்' என்பது பெறப்படும். மண்டூக் அணிந்துள்ளமை மணமான பெண் என்பதை எடுத்துக்காட்டுவதுடன் பாலுறவுக்கு ஏற்ற

நிலையில் உள்ளமையையும் இலைமறை காயாகச் சுட்டிக் காட்டுதலையும் இம் 'மண்டுக்' கினுள் உள்ளுறையாகப் பொதிந்துள்ள பண்பாட்டுத் தரவுகள் எனலாம்.

4.3. கோயம்புத்தூர் இருளப் பழங்குடியினரது 'மங்கெ' எனும் காற்றிசைக் கருவி.

கோயம்புத்தூரை உருவாக்கி[11] ஆட்சி செய்த இருளப் பழங்குடியினர் தற்போது சிறுவாணி, வாளையாறு, பாலமலை, ஆனைகட்டி உள்ளிட்ட பகுதிகளில் வாழ்ந்து வரும் மண்ணின் மைந்தராவர்.[12] இவர்களிடையே புழக்கத்தில் உள்ள இசைக்கருவிகள் தனித்தன்மையானவை. மங்கெ, திருளி எனும் துளையிசைக் கருவிகளும் 'கடிமெ', 'பொறை' எனும் அடியிசைக் கருவிகளும் ஆகும். இவற்றுள்ளும், 'மங்கெ' சிறப்புத்தன்மை வாய்ந்தது. நீண்ட கணு இடைவெளிகளுடன் கூடிய மிக நீளமானதொரு மூங்கில் குழலின் இரு புறமும் திறப்புகளுடன் (ஊதுமுனையின்) பக்கத்தில் சீரான இடைவெளியில் ஆறுதுளைகள் இடப்பெற்றுள்ளது. இத்துளை இசைக் கருவியில் வாயறைக் காற்றை இடப்புற உதட்டோரமாகச் சிறிதாகச் செலுத்தித் தொடர்ந்து அக்காற்றை உள்ளிழுத்தும் வெளியேற்றியும் இது இசைக்கப் பெறுகிறது.

நீலகிரியின் பல்வேறு மண்ணின் மைந்தரான தொதவர், இருளர், குறும்பர் மற்றும் படுகர் இனக்குழுவினரிடையே இதே வகை இசைக் கருவியானது 'புகுரி' எனும் மாற்றுப் பெயரில் (சிற்சில வடிவ மாற்றங் களுடன்) புழக்கத்தில் உள்ளது.[13]

இருளர் பழங்குடியினர் கோயம்புத்தூரிலிருந்து நீலகிரிக்குக்குடி பெயர்ந்துள்ளமைக்கான புழங்கு பொருள்சார் சான்றாக இம்மங்கெ இசைக்கருவி விளங்குகிறது.[14]

4.4. ஆனைமலைக் காடர் பழங்குடியினரது 'புகாரி' எனும் சிறு மூங்கில் சீப்பு.

ஆனைமலைக் காடர் பழங்குடியினரும் அந்தமானின் ஒங்கிப் பழங்குடியினரும் இந்தியாவில் காணலாகும் இரு கறுப்பினம்சார் தொல் முதுகுடிகள் ஆவர். இவர் போன்ற கறுப்பின மக்களின் நீண்ட தலை முடியானது நன்கு சுருண்டு சிறுமுடி போல அமையும்.

எனவே, இத்தகு முடிக்கற்றையை ஒழுங்குபடுத்தச் சிறப்பு வடிவத்தில் உருவாக்கப்பெற்ற மூங்கில் சீப்புகளே பயன்படுத்தப் பெறுகின்றன.[15] காடர் பழங்குடியினர் உருவாக்கிப் பயன்படுத்தும் 'புகாரி' எனும் மூங்கில் சீப்புகள் தலைமுடியை ஒழுங்கு படுத்தும் பயன் பாட்டுப் பொருளாக மட்டும் நின்றுவிடுவதில்லை. ஏனெனில், காடர் இளைஞன் தான் விரும்பும் தன் இனத்து இளம் பெண்ணுக்குத் தானே முயன்று ஜியோமிதிக் குறியீடுகளுடன் உருவாக்கிய சிறு மூங்கில் சீப்பான

புகாரியைத் தன் அன்பின் பரிசிலாக அளித்திட[16] அதனை அப்பெண் ஏற்றுக் கொண்டால் இருவரும் களவு வாழ்க்கையில் இணைகின்றனர்.

ஓர் ஆடவன் தரும் புகாரியை ஏற்கும் பெண் அதனைத் தன் தலை ன் பக்கவாட்டில் செருகிக் கொள்கிறார். இதனைக் கண்ணுறும் பிற காடர் பழங்குடி ஆடவர் அப்பெண் இன்னொருவனுக்கு உரிமையானவள் என அறிந்து விலகுவர்.[17]

இவ்வாறு காடர் பழங்குடியினரிடையே காணலாகும் 'புகாரி' எனும் சிறு மூங்கில் சீப்பானது பெண்டிர் தலைமுடியை ஒழுங்குபடுத்தும் ஒரு பயன்பாட்டுப் பொருள் என்பதோடு நின்றுவிடாமல், காடர் இளைஞர் தம் காதலை வெளிப்படுத்தும் மடலாகவும், அதனை விரும்பி ஏற்றுத் தம் கூந்தலில் அணிந்து கொள்ளும் காடர் இளம் பெண்டிர் களவு வாழ்க்கையை ஏற்றுள்ளமையும் உள்ளார்ந்த பண்பாட்டுத் தரவுகளாக அமைவதும் பெறப்படுகின்றன.

4.5. கொங்குச் சாதிக் குழுவினர் சிலரிடையே காணலாகும் மாந்தர் வடிவ வெண்கலச் சிறுவுருக்கள்

கொங்கு சாதிக் குழுவினரிடையே 'கொங்கு வேட்டுவர்', 'கொங்குக் குலாலர்', மற்றும் 'கொங்கு வேளாளர்' எனும் சாதிக் குழுவினரிடம் மட்டும் மாந்தர் வடிவ வெண்கலச் சிறுவுருக்கள் வழக்கத்தில் உள்ளன. பயன்பாட்டு நிலையில் இப் புழங்கு பொருள்கள் 'கொங்கு வேட்டுவர்' மற்றும் 'கொங்குக் குலாலர்' இடையே குலதெய்வ கொங்கு உருவாரங் களாகவும் இதற்கு மாறாகக் 'கொங்கு வேளாளர்' இடையே நேர்ச்சைப் பொருள்களாகவும் அமையக் காண்கிறோம்.

நாமக்கல் மாவட்டம் வாழவந்தியில் வாழ்ந்து வந்த கொங்கு வேட்டுவர் பன்னெடுங் காலத்திற்கு முன்பு புலம் பெயர்ந்து மேற்குத் தமிழகத்தின் பிற பகுதிகளுக்கும் சென்றபோது, தத்தம் குலதெய்வ உருவங்களான மாந்தர் வடிவ வெண்கலச் சிறுவுருக்களை ஒரே தாழியிலிட்டு வாழவந்தியிலேயே தங்கிவிட்ட தம் உறவான கொங்கு வேட்டுவர் பொறுப்பில் கொடுத்த பின்னர் பல்வேறு ஊர்களுக்குப் பயணம் ஏகினர். ஆண்டுக்கு ஒருமுறை சித்திரை முழுநிலவு நாளன்று கொங்கு வேட்டுவர் வாழவந்திக்குத் திரும்பி வந்திருந்து தத்தம் குலதெய்வ உருவாரங்களை அத்தாழியிலிருந்து திரும்ப எடுத்து வைத்துப் படையலிட்டுப் பிறகு மீண்டும் அத்தாழியிலேயே திரும்ப இட்ட பின்னர் தத்தம் தற்போதைய குடியிருப்பு ஊர்களுக்குத் திரும்புதலை வழக்க மாகக் கொண்டுள்ளனர்.[18]

இது போலவே, கொங்கு நாட்டில் வலிந்து குடியமர்த்தப்பெற்ற கொங்குக் குலாலர் தம் குலதெய்வ உருவாரங்களான மாந்தர் வடிவ வெண்கலச் சிறுவுருக்களை தம் குலத்தவருள் ஓர் ஊரினரிடம் பொறுப்பில்

விட்டு வைத்து, அவற்றைச் சுழற்சி முறையில் தத்தம் தற்போதைய குடியிருப்பு ஊர்களுக்கு எடுத்துச் சென்று வழிபட்ட பின்னர் அடுத்த ஊரினருக்கு அவற்றை வழிபாடு இயற்றுதற்கென ஒப்படைக்கும் வழக்கத்தைக் கடைப்பிடிக்கின்றனர். தத்தம் குடும்பங்களின் வாழ்வியற் சடங்குகளின் போது இக்குலதெய்வ உருவங்களைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளும் வழக்கத்தையும் கொங்குக் குலாலர் மேற்கொள்கின்றனர்.[19]

இவற்றிற்கு மாறாகச் சேலம் மாவட்ட வீரபாண்டி ஊரைச் சார்ந்த கொங்கு வேளாளர் பிரிவினரும், கரூர் மாவட்ட மேல் உறந்தை ஊரைச் சார்ந்த கொங்கு வேளாளர் பிரிவினரும் ஆண் குழந்தை பிறந்தால் வெண்கலத்தாலான ஆண் சிறுவுருவையும் பெண் குழந்தை பிறந்தால் வெண்கலத்தாலான பெண் சிறுவுருவையும் நேர்ச்சைப் பொருளாகப் பணிந்து படைத்து வழிபடுதலை வழக்கமாகக் கொண்டுள்ளனர்.[20]

இவ்வாறு, வெண்கலத்தாலான புழங்கு பொருள்களாக அமையும் மாந்தர் வடிவச் சிறுவுருக்கள் கொங்கு வேட்டுவர் மற்றும் கொங்குக் குலாலர் சாதிக் குழுவினரிடையே குலதெய்வ உருவங்களாகவும் கொங்கு வேளாளர் சாதிக் குழுவினரிடையே பிள்ளைப்பேற்றிற்கான நேர்ச்சைப் பொருள்களாகவும் அமையக் காண்கிறோம்.[21]

5. நிறைவுரை

இதுகாறும் தொகுத்தும் வகுத்தும் கூறியனவற்றால் புழங்கு பொருள்கள் வாயிலாக அப்புழங்கு பொருள்களைப் பயன்படுத்தும் பல்வேறு இனக்குழுவினர் மற்றும் சாதிக் குழுவினரின் பண்பாட்டு வேர்கள் வெளிப்படக் காணலாம்.

எனவே, புழங்கு பொருள்கள் என்பன மாந்தர் பண்பாட்டு நிலைக் கலன்களில் வெறும் தொட்டுணர் பண்பாட்டுப் பொருள்களாக மட்டும் அமையாமல், அந்தந்த இனக்குழுவினர் மற்றும் சாதிக் குழுவினரின் கருத்துணர் பண்பாட்டு மரபுச் செல்வங்களை வெளிக்கொணரும் மரபார்ந்த பொருள்களாகவும் அமைதல் வெளிப்படை.[22]

அகவயப் பண்பாட்டு மாற்றங்களால் அவற்றோடு நேரிடைத் தொடர்புடைய புறவயப் பண்பாட்டுப் பொருள்களான புழங்கு பொருள்களில் மாற்றம் ஏற்படுதலும் புறவயப் பண்பாட்டு மாற்றங்களால் அவற்றோடு நேரிடைத் தொடர்புடைய அகவயப் பண்பாட்டில் மாற்றம் ஏற்படுதலும் இயல்பாக நிகழ்கின்றன. இதனால், புழங்கு பொருள்களுக்கும் அகவயப் பண்பாட்டிற்கும் இடையேயான சார்பும் தொடர்பும் பண்பாட்டு ஆராய்ச்சிகளில் முகாமையானதொரு இடத்தை வகித்திடக் காணலாம்.[23]

அடிக்குறிப்புகள்

1. 'பொருள்வடிவங்கள்' என்பனவற்றை 'Artefacts' என ஆங்கிலத்தில் குறிக்கிறோம். இவை அனைத்தும் அடங்கியதே ஓர் இனக்குழுவின் 'பொருள்சார் பண்பாடு' அல்லது 'புறப் பண்பாடு' ஆகும்.

2. 'Mentifacts' எனும் உருவாக்கக் கலைச்சொல்லால் 'மனவடிவங்கள்' என்பன குறிப்பிடப்பெறுகின்றன. ஓர் இனக்குழுவின் 'பொருள்சாராப் பண்பாடு' அல்லது 'அகப் பண்பாடு' என்பது இத்தகு மனவடிவங்களின் தொகுப்பே.

3. இவ்வகைப்பாடே, 'வெளிப்படைப் பண்பாடு அல்லது உள்ளார்ந்த பண்பாடு' எனவும் 'தொட்டுணர் பண்பாடு அல்லது கருத்துணர் பண்பாடு' எனவும் மாற்றுச் சொல்லாட்சிகளாலே சுட்டப்பெறுகிறது.

4. புலப்பெயர்வுக்கு மண்ணின் மைந்தர் ஆளாக்கப்படும்போது இத்தகைய பண்பாட்டு அசைவியக்கங்கள் ஏற்படுகின்றன. காடுபடு பொருள்களைத் திரட்டிடும் பழங்குடியினரது புலப் பெயர்ச்சியினால் அவர்தம் வேட்டைத் திறன்களும் வேட்டைக் கருவிகளும் பண்பாட்டுத் தளத்திலிருந்து நீங்க நேர்தலை இதற்குச் சீரிய சான்றாகச் சுட்டலாம்.

5. இதனாலேயே, பழங்கு பொருள்கள் குறித்த வெறும் ஆராய்ச்சி மட்டும் ஓர் இனக்குழுவினரது முழுதளாவிய பண்பாட்டைக் கட்டமைக்க உதவாது என்பதும் இப் புழங்கு பொருள்களோடு தொடர்புடைய அகவயப் பண்பாட்டு நிகழ்வுகளும் பதிவு செய்யப்பெறும்போதே பண்பாடு முழுமையாகக் கட்டமைக்கப்பெறும் என்பதும் பண்பாட்டு ஆய்வுகளில் வலியுறுத்தப் பெறுகின்றன.

6. விரிவான தகவல்களுக்கு காண்க: மகேசுவரன், சி.2009, நீலகிரித் தொதவப் பழங்குடியினரது பூப்பின்னலாடைகள் (ஆங்கிலம்) (குறு ஆய்வுத் திட்ட ஆய்வேடு), புது தில்லி: கைவினை அருங்காட்சியகம்.

7. காண்க: மேலது

8. காண்க: விரிவான தகவல்களுக்கு: மகேசுவரன், சி. 2007. இனக்குழுவரைவியல்சார் காட்சிப் பொருள்கள் காட்சிப்படுத்தற்கான உத்திகள் (ஆங்கிலம்), உதகமண்டலம்: பழங்குடியினர் ஆராய்ச்சி நடுவம்.

9. மேலும் விரிவான தகவல்களுக்குக் காண்க: மகேசுவரன், சி. 2005. "போலி எருமைக் கொம்பு அல்லது போலி எருமைத் தலை?" (ஆங்கிலம்) அருங்காட்சியக மலர், சென்னை அரசு அருங்காட்சியகம்.

10. 2006-ஆம் ஆண்டு நிகழ்த்தப்பெற்ற களப்பணி ஆய்வின் போது இத் தகவலானது இக் கட்டுரை ஆசிரியரால் திரட்டப் பெற்றது.

11. 'கோவன்' எனும் இருளர் பண்பாட்டுத் தலைவனால் காடு கொன்று நாடாக்கி உருவாக்கப்பெற்ற 'புதூர்' என்ற நிலையில் 'கோவன் புத்தூர்' எனப் பெயர் பெற்று நாளடைவில் 'கோயம்புத்தூர்' என்று திரிபுற்றது என்பது செவிவழிச் செய்தி.

12. கோயம்புத்தூர் இருளப் பழங்குடியினரின் ஒரு பிரிவினரே ஒரு காலகட்டத்தில் நீலகிரியில் குடியேறி அங்கு இன்றும் வாழ்ந்து வருகின்ற

இருளர் ஆவர். குலப் பிரிவுகள் பன்னிரண்டின் பெயர்களை மட்டுமே சொல்ல வல்லவராக நீலகிரி இருளர் நின்று விட, இன்றளவும் இக் குலப் பிரிவுகளைத் தம்மிடையே கோவை இருளர் தக்க வைத்துக்கொண்டுள்ளமையை இதற்குத் தக்க சான்றாகக் குறிப்பிடலாம்.

13. கோவை இருளரது 'மங்கெ' எனும் காற்றிசைக் கருவியே நீலகிரிப் 'புகிரி'யாக மாற்றம் அடைந்து புழக்கத்தில் உள்ளது. தொடர்புடைய விரிவான தகவலுக்குக் காண்க: மகேசுவரன், சி. 1997. "புகிரி:நீலமலை ஆதிக்குடிச் சமுதாயத்தினரது மரபார்ந்த துளை இசைக்கருவி". அருங்காட்சியக மலர். சென்னை: அரசு அருங்காட்சியகம்.

14. காண்க: மேலது.

16. பாப்புவா நியூகினிப் பழங்குடியினரிடையே இவை போன்ற-ஆனால், சற்றுப் பெரிய அளவிலான-மூங்கில் சீப்புகள் வழக்கத்தில் உள்ளமை இங்கு ஒப்புநோக்கத்தக்க செய்தியாகும்.

16. இத்தகு மூங்கில் சீப்புகளில் தம் குருதியையும் தடவி அவற்றை ஆற்றல்மிக்கவராக உருவாக்குகின்றனர் காடர் பழங்குடியினர் என்பார் காடர் மொழி குறித்து முனைவர் பட்டம் பெற்ற திருமதி. ஜே. சுரேஷ் எனும் மொழியியலாளர் (தனிப்பட்ட தகவல் தொடர்பு)

17. காடர் பெண்டிர் அணியும் கருகமணிக் கழுத்தணியே இவர்தம் தாலி என்ற தவறான தகவலானது ஆராய்ச்சியாளரிடையே நிலவுகிறது. இருப்பினும், மூங்கில் சீப்பே திருமணமான பெண் என்பதைக் குறியீட்டு நிலையில் நிறுவுகிறது என்பதே உண்மை.

18. தகவலாளர்: முனைவர் அர. பூங்குன்றன்/ தமிழ்நாடு அரசு தொல்லியல் துறை மேனாள் பதிவு அலுவலர்.

19. விரிவான தகவல்களுக்குக் காண்க: மகேசுவரன், சி. 2006. மேற்குத் தமிழக நாட்டுப்புற வெண்கலப் படிமங்கள் (ஆங்கிலம்). (குறுஆய்வுத் திட்ட ஆய்வேடு). புது தில்லி: நேரு அறக்கட்டளை.

20. காண்க: மேலது.

21. காண்க: இதுவும் மேலது

22. ஒத்த தொடர்புடைய தகவல்களுக்குக் காண்க: மகேசுவரன், சி. 2006. "கொந்தர் பழங்குடியினரது குலக்குறி உருவாரங்கள்", புவனேசுவரம்: ஓரிசா மாநில அருங்காட்சியகப் பயிலரங்கு.

23. இதனாலேயே, தொட்டுணர் பண்பாட்டு மரபுச் செல்வங்களுக்கு இணையாகக் கருத்துணர் பண்பாட்டு மரபுச் செல்வங்களுக்கும் முகாமையானதொரு இடத்தை அருங்காட்சியகக் காட்சிப்படுத்தத்தில் அளிக்க வேண்டுமெனப் பன்னாட்டுக் கல்வி, அறிவியல் மற்றும் பண்பாட்டு அறக்கட்டளை (யுனெஸ்கோ) கடந்த 2006 முதல்

தோடரினப் புழங்கு பொருட்கள்

முனைவர் த. ரெஜித்குமார்
ஆய்வுத் திட்ட உதவியாளர்
அரசு கலைக் கல்லூரி
உதகமண்டலம்

இக்கட்டுரையானது தோடர் இனப் பழங்குடி மக்களின் வாழ்வியலில் காணப்படும் புழங்கு பொருட்களைக் குறித்து ஆய்வதாக அமைகின்றது.

இவர்களிடம் சேகரிக்கப்பட்ட புழங்கு பொருட்கள் 1. உணவு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள், 2. தொழில்கள்சார் புழங்கு பொருட்கள், 3. வீட்டு உபயோகப் புழங்கு பொருட்கள் என்று மூன்றாக வகைப்படுத்தப் பட்டுள்ளள.

உணவு சார்ந்த புழங்கு பொருட்கள்

தோடர்இனப் பழங்குடி மக்கள் அரிசி, கோதுமை, சாமை போன்ற தானியங்களை உணவாக உட்கொள்கின்றனர். முன்பு சாமையினை இவர்களே விவசாயம் செய்து உள்ளனர். தற்போது பணப்பயிர்களின் வரவால் அவை மறைந்துவிட்டன. காலை நேரத்தில் இவர்கள் முன்பு அரிசி, சாமை போன்றவற்றைச் சோறு சமைத்து உண்டனர். தற்போது கோதுமை அரிசியினால் ஆன சப்பாத்தி, ரொட்டி, தோசை, ரவை, உப்புமா போன்றவற்றை உண்கின்றனர். இவர்கள் அரிசியினை 'அஸ்டி' என்றும், சாமையினைப் 'பத்தும்' என்றும் கூறுகின்றனர்.

சாமை அரிசியினை மண்சட்டியில் போட்டு நன்கு வறுப்பர். அப்போது பொரி போன்று வரும் அதனுடன் பாலும், சர்க்கரையும் சேர்த்து உண்கின்றனர். இதனைப் 'பேச்செஸ்டி' என்று கூறுவர். கோயில் திருவிழா, அல்லது கும்பாபிடேகத்திற்குச் செல்லும் ஆண்கள் அதிகமாகச் பேச்செஸ்டி யினைச் சாப்பிட்டு விட்டே செல்வது வழக்கம்.

தோடர்கள் காட்டில் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் 'ஓடக்குருத்து' அதாவது மூங்கில் குருத்தினை உணவாக மிகவும் விரும்பி உண்கின்றனர். ஓடக்குருத்து சித்திரை, வைகாசி, ஆனி ஆகிய மாதங்களில் அதிகமாகக் கிடைப்பதாகக் கூறுகின்றனர். இக்குருத்தினைக் கொண்டு குழம்பு செய்து மோர் சாதத்துடன் உண்கின்றனர்.

தோடர்கள் அதிகமாக எருமைகளை வளர்ப்பதால் 'சீம்பால்' அதிகளவில் கிடைக்கின்றது. சீம்பால் என்பது கன்று ஈன்ற பசு முதலில் தருகின்ற பாலைக் குறிப்பதாகும். இது மிகவும் சத்துள்ள உணவாகும். துணை உணவுகளாகப் பருப்பு, கத்தரிக்காய், வெண்டைக்காய், கேரட் இவற்றுடன் தக்காளியும் சேர்த்துக் குழம்பு வைத்துச் சாப்பிடுகின்றனர். இதனைக் 'கோர்னட்' என்று கூறுகின்றனர். அத்துடன் ஏதாவது ஒரு காய் கறியினைப் பயன்படுத்திப் பொரியல் செய்கின்றனர். இவர்களின் மிக முக்கியமான துணை உணவு குருமிளகைக் கொண்டு செய்யப்படும் சாம்பார்க் குழம்பாகும்.

சடங்கியலில் உணவு

தோடர்கள் தங்களின் வாழ்க்கை வட்டச் சடங்குகளில் பல்வேறு விதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர். குழந்தை பிறந்த பின்னர் பெண்ணின் உடல் ஆரோக்கியத்திற்காகத் தினமும் காலையில் உருண்டைச் சாப்பாடு கொடுக்கின்றனர். அதாவது அரிசியை நன்கு பொடித்து அதில் நெய், குருமிளகு, சீரகம், மிளகுப்பொடி போன்றவற்றைக் கலந்து அத்துடன் புளிக்கரைசலையும் விட்டுக் கட்டியாகக் கொடுப்பதாகும். இதனைக் குழந்தை பிறந்த மூன்று மாதங்கள் வரை கொடுக்கின்றனர். தற்போது இத்துடன் ரொட்டியினை நெய்யில் வாட்டிக் கொடுக்கின்ற வழக்கம் காணப்படுகின்றது.

பெண் பூப்பு அடைந்து விட்டால் தோடர்கள் கோதுமை அல்லது சாமை அரிசியினை வறுத்துப் பொடி செய்து அதனுடன் பனைவெல்லம், முட்டை, அல்வா, பேரிச்சம்பழம், எள்ளெண்ணெய் ஆகியவற்றைக் கலந்து உருண்டை செய்து கொடுப்பர். இதனை 'ஈசேர்' என்று கூறுகின்றனர். பூப்படைந்த பெண்ணின் வீட்டிற்கு வரும் உறவினர்கள் புதுத்துணி, முட்டை, பேரிச்சம்பழம், அல்வா போன்ற பொருட்களைச் சீராகக் கொண்டு வருவர். இத்தகைய சீரினைப் 'பூ பூத்துனேன்' என்று கூறுகின்றனர். திருமணத்தின் போது அரிசிச் சோறுடன் பால், வெல்லம் கலந்த 'பால் சோறு' சாப்பிடுகின்றனர். இதனை 'சிலோமி' என்று கூறுகின்றனர்.

பத்திய உணவு

தோடர்கள் நோய் வந்தால் அதற்குச் சில பத்திய உணவுகளைப் பின் பற்றுகின்றனர். காய்ச்சல் போன்ற நோய்கள் வந்தால் அரிசியினைப் பொடித்து அத்துடன் சிறுகீரையினைச் சேர்த்துக் கஞ்சிவைத்துக் குடிக்கின்றனர். மேலும் சளி இருந்தால் மணத்தக்காளிக்கீரையினைப் பொரியல் செய்து அல்லது குழம்பு வைத்துச் சாப்பிடுவதாகக் கூறுகின்றனர்.

தொழில்சார் புழங்கு பொருட்கள்

தொழில்கள் செய்யும் போது பயன்படுத்தும் பொருட்களைத் தொழில்சார் புழங்கு பொருட்கள் என்று கூறலாம். ஒவ்வொரு இனக்குழு மக்களும் தங்களுக்கென தனிப்பட்ட தொழில்களைக் கொண்டுள்ளனர். தோடர்கள் மாடு மேய்த்தலையும், தேன் எடுப்பதையும் தலையாய தொழிலாகக் கொண்டுள்ளனர்.

கைத்தடி

மாடுகளை மேய்ப்பதற்கு வளைந்த கைப்பிடியினையுடைய கைத்தடியினைத் தோடர்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். இதனைக் 'குயிஸ்' என்று கூறுகின்றனர். இது பெரும்பாலும் மூங்கில் அல்லது பிரம்பினால் செய்யப்பட்டிருக்கும். இது மாடுகளை விரட்டுவதற்கு மட்டுமின்றி சடங்குகள் செய்யும் போதும் இதனைக் கையில் வைத்திருப்பதைச் சாத்திரமாகக் கொண்டுள்ளனர்.

மத்து

தோடர்கள் தயிர் கடைவதற்கு அவர்களே மத்தினைத் (மெத்து) தயார் செய்கின்றனர். பிரம்பினால் இதனைச் செய்கின்றனர். இதன் ஒரு முனைப்பகுதி பார்ப்பதற்கு ஐந்து விரல்கள் குவிந்து இருப்பது போன்று காணப்படும். அவர்கள் இதனை நெருப்பில் வாட்டி வளைத்துச் செய்வதாகக் கூறுகின்றனர்.

மாட்டுக் கொட்டகை

தோடர்களின் குடியிருப்புகளில் இரண்டு விதமான மாட்டுக் கொட்டகைகள் காணப்படுகின்றன. ஒன்று புனித எருமைகள் அதாவது கோயில் எருமைகள் 'கோர்த்', 'கார்தூம்' அடைக்கும் கொட்டகை, வளர்ப்பு எருமைகள் 'கேமோர்ஷ', 'புக்கிர்ஷ' அடைப்பதற்குத் தனிக் கொட்டகைகள் காணப்படுகின்றன. மாட்டுத் தொழுவத்தை 'தூ', 'தூஸலி' என்று அழைப்பர். எருமைக் கன்றுகளைத் தனிக் கொட்டகையில் அடைத்து வளர்க்கும் மரபும் காணப்படுகின்றது. இதனைக் 'கோடோஸ்' என்று கூறுவர். இக்கொட்டகைகள் இரண்டு பிரிவாக உள்ளன. ஒன்றில் எருமைகளும் மற்றொன்றில் எருமையின் கழிவுகளும் காணப்படுகின்றன. இதன் மேல்பகுதியில் 'அவ்வூல்' புல்லால் வேயப்பட்டிருக்கும். சில மந்துகளில் கம்புகளினால் வேலி அமைக்கப் பட்டிருக்கும். சில மந்தில் கருங்கல்லால் மதில் சுவர் எழுப்பப்பட்டு இரண்டு வாயில்கள் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். அவ்வாயிலில் இரண்டு பெரிய துளையிட்ட கல்தூண்கள் நாட்டப்பட்டிருக்கும். இதனைக் 'குண்டு' என்று கூறுவர். இத்துளைகளின் வழியே கம்பு அல்லது மூங்கில் கொண்டு குறுக்கு வாக்கில் அடைக்கப்பட்டிருக்கும். கன்றுகள் இருக்கும்

கொட்டகையில் கீழே காட்டுத் தழைகளைப் பரப்புகின்றனர். அவற்றைப் பாதுகாக்கும் பொருட்டே அவ்வாறு செய்கின்றனர்.

வீட்டு உபயோகப் புழங்கு பொருட்கள்

மக்கள் அன்றாடம் வீட்டினுள் மற்றும் வெளியே பயன்படுத்தும் பொருட்களை வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள் என்பர். மக்கள் வாழ்வியலில் உணவுப் பொருட்கள் செய்வதற்குப் பல்வேறு விதமான பொருட்களைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இப்பொருட்கள் அவர்களின் பண்பாட்டை எடுத்துரைப்பதாக அமைகின்றன.

வீடுகள்

தோடர்களின் வீடு அரைவட்ட வடிவில் காணப்படுகின்றன. இதன் சுவர் செம்மண் மற்றும் சாணத்தினாலும் மற்றும் பலகையினாலும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இதன் நுழைவாயில் சிறியதாகக் காணப்படும். இது குளிரைத் தடுப்பதற்கும், காட்டு விலங்குகளிடமிருந்து தங்களைப் பாதுகாத்துக் கொள்ளுவதற்கும் ஏற்ப வடிவமைக்கப்பட்டதாகக் கூறுகின்றனர். இதனுள் தூங்குவதற்குத் திண்ணை (எர்த்தூர்) அமைக்கப் பட்டிருக்கும். இதைத் தான் படுக்கையாகப் பயன்படுத்துவர். சமையல் அறையும், படுக்கை அறையும் ஒரே அறையாகவே காணப்படுகின்றது. இஃது அவர்களின் கட்டடக்கலை மரபுக்கு சான்று பகர்வதாக அமைகிறது.

பானைகள்

உணவுப் பொருட்களைச் சமைப்பதற்குப் பானைகள் பயன் படுகின்றன. இப்பானைகளை முற்காலத்தில் மண்ணால் செய்யப் பட்டிருந்தன. தோடர் இன மக்கள் கோத்தர் இனப்பழங்குடி மக்களிட மிருந்து பானைகளை வாங்கியதாகக் கூறுகின்றனர். மண் சட்டியினை 'அடி' என்றும், தண்ணீர்ப் பானையினை, 'பர்வீ' என்றும், தயிர் கடைவதற்குப் பயன்படுத்தும் பானையினைப் 'போஸ்அடி' என்றும், அடி பருத்தும் சிறிய வாய் அமைப்பினைக் கொண்ட பெரிய பானையினைப் 'பங்கி' என்றும் கூறுகின்றனர்.

தட்டுகள்

உணவுப் பண்டங்களை உண்பதற்குத் தட்டுகள் பயன்படுகின்றன. தட்டுகளைத் தோடர்கள் 'தருகு' என்று கூறுகின்றனர். பித்தளையால் செய்யப்பட்ட தட்டினை 'வட்டில்' என்று கூறுகின்றனர். டம்ளரை 'செத்தருகு' என்று கூறுகின்றனர்.

அம்மி

துணை உணவுகள் செய்வதற்கு வத்தல், மல்லி, மஞ்சள் இவைகளை அரைப்பதற்கு அம்மியினைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இது கல்லினால்

வடிவமைக்கப்பட்டதாகும். இதனை இவர்கள் 'பெருக்கியர்' என்று கூறுவர். குழவியினைப் 'பெருக்கிக்கஸ்' என்றும் கூறுவர்.

உரல், உலக்கை

தோடர்கள் முன்பு மரத்தினால் ஆன உரலைப் (மென்குடி) பயன் படுத்தியுள்ளனர். தற்போது அது பயன்பாட்டில் இல்லை. அதற்குப் பதிலாகக் கல்லால் ஆன உரலைப் (கல்குடி) பயன்படுத்துகின்றனர். இடிப்பதற்கு பயன்படும் உலக்கை (ஒனக்க) மரத்தினால் செய்யப்பட்டு அடியில் இரும்பால் ஆன பூண் வைக்கப்பட்டிருக்கும். இறப்புச் சடங்கின் போது பெண் இறந்தால் அப்பெண்ணின் சகோதரன் உலக்கை செய்து கொண்டு வர வேண்டும் என்று கூறுகின்றனர்.

ஆடைகள்

தோடர்கள் தங்களின் கலாச்சார ஆடையாகச் சிற்ப வேலைப் பாடுகள் அமைந்த போர்வையினை மேலாடையாகப் போர்த்திக் கொள்வர். இதனைப் 'பூத்துக்குளி' என்று கூறுவர். எந்த ஒரு நிகழ்வுக்குச் சென்றாலும் ஆண்களும் பெண்களும் பூத்துக்குளி போர்வை யினைப் போர்த்திக் கொண்டே செல்வது வழக்கம். இப்போர்வை தற்போது விற்பனைப் பொருளாக மாற்றம் பெற்றுள்ளது. கதர் ஆடையினை வாங்கி அதில் தோடர் இனப்பெண்கள் அலங்காரச் சிற்ப வேலைப்பாடுகளைச் செய்கின்றனர்.

இதே போன்று குழந்தைகள் மற்றும் இளம் பெண்கள் அணிவதற்கு அரைக்கைச் சட்டையினைச் சித்திரவேலைப்பாடுகளுடன் செய்கின்றனர். இதனை 'வாஸ்கோட்' என்று கூறுவர். பெண்கள் அணிகின்ற துப்பட்டாவைப் 'பேகோர்' என்றும், சாரியினைச் 'சேலி' என்றும் கூறுகின்றனர். ஆண்கள் வேட்டி அணிவதை வழக்கமாக கொண்டுள்ளனர். வேட்டியினைத் 'தர்ப்பு' என்று கூறுவர். மேலே அணியும் சட்டையினைக் 'கம்ஸ்' என்று கூறுவர்.

கூடைகள்

கூடைகள் மூங்கிலால் செய்யப்பட்டதாகும். இவைகள் பயன் பாட்டிற்கு ஏற்பப் பல்வேறு வடிவங்களில் காணப்படுகின்றன. தோடர்கள் கோயிலுக்குக் கொண்டு செல்லும் சிறிய வடிவிலான கூடையினை, 'நெக்' என்று கூறுகின்றனர். பெரிய கூடையினை (கோட் எடு) சோறு பறிமாறுவதற்கும், கிழங்கு, கேரட் போன்ற விவசாயப் பொருட்களை எடுத்து வருவதற்கும் பயன்படுத்துகின்றனர்.

அடுப்பு

உணவுப் பொருட்களைச் சமைப்பதற்கு அடுப்பு மிகவும் தேவையான ஒன்றாகும். இவர்கள் முதலில் மூன்று கருங்கல்லை வைத்துச் சுற்றிலும்

மண்ணைப்பொதிந்து அடுப்புச் (ஒங்கன்) செய்துள்ளனர். இரட்டை அடுப்பினை 'அடு ஒங்கன்' என்றும், முக்கூட்டு அடுப்பை 'மூஒங்கன்' என்றும் கூறுகின்றனர். இவர்கள் இன்றும் அதிகமாக விறகு அடுப்பினையே பயன்படுத்துகின்றமை குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

அகப்பை

சோறு, குழம்பு இவைகளை எடுத்துப் பறிமாறுவதற்கு அகப்பை பயன்படுத்துகிறது. இதனை இவர்கள் தேங்காய் ஓட்டினைத் துளையிட்டு அதற்கு மரத்தினால் ஆன கைப் பிடியினை வைத்துப் பயன்படுத்துகின்றனர். சோறு பறிமாறும் அகப்பையினைத் 'துவாரக்கரண்டி' என்னும், குழம்பு பரிமாறப் பயன்படுவதை ச் 'சொர் கரண்டி' என்றும் கூறுகின்றனர்.

பிற பொருட்கள்

மழைக்காலங்களில் தோடர்கள் முன்பு ஓலையினால் செய்யப்பட்ட குடையினைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பொருட்களைப் பாதுகாப்பாக வைப்பதற்கு உறியினைப் (தங்க்) பயன்படுத்தியுள்ளனர். மண்பானைகள் கீழே சரியாமல் இருப்பதற்குப் பிரம்பினால் வட்ட வடிவில் வண்டு பிடித்துப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். அடுப்பின் முன் இருந்து தீயிடுவதற்கு வசதியாகச் சிறிய வடிவிலான இருக்கையினையும் (தாகுட்) பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. தூதாடு குட்டன், 40, தலைப்பத்தேரி மந்து, சாண்டி நல்லா
2. புதுசின், 29, பிக்கபத்தி மந்து, எப்பநாடு
3. தெய்வக்கனி, 30, பிக்கபத்தி மந்து, எப்பநாடு
4. மோகன், 46, பிக்கபத்தி மந்து, எப்பநாடு
5. ஏட்ராஜ, 58, பெட்டுமந்து, கட்டப்பெட்டு
6. நடுக்காணி குட்டன், 52, தலைப்பத்தேரி மந்து, சாண்டி நல்லா

கோத்தர் பண்பாட்டில் புழங்கு பொருட்கள்

முனைவர் யோ. தர்மராஜ்
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழாய்வுத்துறை
அரசு கலைக் கல்லூரி
உதகமண்டலம்

நீலகிரி மாவட்டத்தில் காணப்படும் பழங்குடி மக்களில் மிகவும் பழமையானவர்கள் 'கோ' எனப்படும் கோத்தர்களாவர். இக்கட்டுரை 'கோத்தர்' இனப்பழங்குடி இனத்தவர்களின் பண்பாட்டில் புழங்கு பொருட்கள் பற்றி அமைகிறது.

உணவு

கோத்தர்கள் உண்ணும் உணவுதானியங்களில் இராகி குறிப்பிடத்தக்க தாகும். இதனை இவர்கள் 'அமஞ்சி' என்று கூறுகின்றனர். இதைப் பயன் படுத்திக் களி செய்கின்றனர். களி செய்வதற்கு முதலில் இராகியை வறுத்துப் பொடியாக்குகின்றனர். அதன் பின் கொதிக்க வைத்த நீரில் இராகியைப் போட்டு அதனைப் 'பிட்கோல்' என்ற கம்பினால் கடைகின்றனர். இக்கம்பு தவுட்டுப்பழ மரத்தினால் (பன்மரம்) அல்லது பால்மரத்தினால் (பால்க்) செய்யப்பட்டதாகும். இக்கம்புகளைப் பயன்படுத்துவதால் உடலுக்கு எவ்விதத் தீங்கும் ஏற்படுவதில்லை என்று கூறுகின்றனர். இவ்வாறு களியினைக் கிளரும் போது பானை சரியாமல் இருப்பதற்கு ஆங்கில எழுத்தின் 'Y' (ஒய்) வடிவ கவுள் கம்பினைப் (கவுஸ்கோல்) பயன் படுத்துகின்றனர். இது காட்டுக் கம்பினால் செய்யப்பட்டதாகும். இக்களியை 'அமஞ்சிபிட்' என்று குறிப்பிடுகின்றனர். இராகி மாவில் உப்புமா (பண்டு) செய்கின்றனர். இராகிக்கதிர்களை அறுவடை செய்த பின்னர், அதன் அடிப்பகுதித் தண்டினை 'அமிஜ்புல்' என்கின்றனர். இதனைக் குழந்தைகள் விரும்பி உண்கின்றனர். இது தின்பதற்குக் கரும்பு போன்று சுவையாக இருப்பதாகக் கூறுகின்றனர்.

கோத்தர்கள் கோதுமையைக் 'கோதிம்' என்று கூறுகின்றனர். இவர்கள் 'பீர்கஜ்', 'அக்கஜ்' என்ற இருவகையான கோதுமைகளைப் பயிரிட்டு அவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். இக் கோதுமை யினை வறுத்துத் திரிகல்லில் இட்டுப் பொடித்து மாவாக்கி, அத்துடன் வெல்லம் கலந்து உண்கின்றனர். இதனைக் 'கஜீம்' என்று கூறுகின்றனர்.

சாமையினைக் கோத்தர்கள் 'வத்ம்' என்று கூறுகின்றனர். இதனை ஓட்டையிட்ட மண்பானையில் இட்டு வறுக்கின்றனர். வறுப்பதற்குப் பயன் படுத்தும் குச்சியினைப் 'போர்கோல்' என்று கூறுவர். இவ்வாறு வறுக்கும் போது சாமை பொரியாகியும், சிறிதளவு பொரியாகாமலும் இருப்ப துண்டு. பொரியைத் தனியாகப் பிரித்துத் தின்பண்டமாகப் பயன் படுத்துவர். பொரியாத சாமையினைப் பாலில் ஊற வைத்து அத்துடன் வெல்லம் சேர்த்துச் சாப்பிடுவர். இப்பண்டத்தைப் 'பச்சேக்அக்' என்றும், பொரியை 'பச்சேக்பௌள்' என்றும் வழங்குவர். சாமையினை வேக வைத்துச் சோறாகச் சாப்பிடுவர். இதனை 'வத்மகூ' என்பர். இறப்புச் சடங்கின் போது சாமையைச் சுடுகாட்டிற்குக் கொண்டு செல்லும் வழக்கம் உள்ளது. இறந்தவருக்கு இடும் வாய்க்கரிசியாகச் சாமையைப் பயன் படுத்துகின்றனர்.

பெரும்பாலான மக்கள் தற்பொழுது அரிசியைத்தான் முதன்மை உணவாக உண்கின்றனர். இதனைக் கோத்தர்கள் 'நெல்ஐக்கூ' என்று கூறுகின்றனர். அரிசியுடன் நெய், வெல்லம் ஆகியவற்றைக் கலந்து பாயாசம் (பாங்கூ) செய்கின்றனர். நீரின்றிக் கட்டியாகத் தயாரிக்கும் பொங்கலை கல்ங்கூ என்று கூறுகின்றனர்.

துணை உணவுகள்

முதன்மை உணவான சாமை, இராகி, அரிசி போன்றவற்றுடன் சேர்த்துப் பொரியல், குழம்பு ஆகியவற்றை உண்கின்றனர். இதையே துணை உணவு எனலாம். கோத்தர்கள் அவரை, கிழங்கு போன்றவற்றால் தயாரித்த 'சாம்பார்'க் குழம்பையும் அதிகமாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். அரிசிச் சோறுடன் தயிர் கலந்து சாப்பிடும் வழக்கமும் அதிகளவில் காணப்படுகின்றது.

பண்டிகை கால உணவு

கோத்தர்கள் ஜனவரி மாதத்தில் பலகாரப்பண்டிகை (கில்லி பண்டிகை) கொண்டாடுகின்றனர். அன்று ஆண்கள் வெளியே சென்று கில்லி விளையாடுவார்கள். பெண்கள் வீட்டிலிருந்து கோதுமை மாவுடன் வெல்லம் கலந்து நெய்யில் பணியாரம் (பிட்டாட்) செய்கின்றனர். அப்பணியாரத்தை அடுப்பில் வைத்து விட்டு எல்லோரும் வெளியே வந்து பிறை காண்பார்கள்.

அப்போது இறைவன் பணியாரத்தைச் சாப்பிடுவதாக இவர்கள் நம்புகின்றனர். விதை விதைக்கும் போதும் (எரிட் சாஸ்திரம்) அறுவடை செய்யும் போதும் (வெல் ஏத் சாஸ்திரம்) சிறப்பாகக் கொண்டாடுகின்றனர். அன்று பாயாசம் குடிப்பர். அல்லது உணவினைக் காரம் சேர்த்துக் கொள்ளாமல் உண்கின்றனர். திருவிழாக் காலங்களில்

கோயிலில் சாமை அரிசிச்சோறுடன் அவரையும், உருளைக்கிழங்கும் சேர்த்துத் தயாரித்த குழம்பு சேர்த்து உண்கின்றனர்.

வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள்

மண்ணால் செய்யப்பட்ட பானைகளைக் கோத்தர்கள் 'அராட்' என்று கூறுகின்றனர். பானைகளை அவற்றின் பயன்பாட்டிற்கேற்பப் பல்வேறு பெயர்களில் அழைக்கின்றனர். அவற்றுள், தண்ணிப்பானை (பைர்வ்), சோற்றுப்பானை (கூவராட்), சாம்பார்ப்பானை (சட்டிக்காரட்), தயிர்ப் பானை (தட்) போன்றவை குறிப்பிடத்தக்கவையாகும். சிறியமண் சட்டியை (குஸ்ச்), சாப்பிடும் மண்பாத்திரம் (பத்து), சட்டியினை மூடும் உலமுடி (முச்சன்) என்று வழங்குகின்றனர். பிரம்பு அல்லது மூங்கிலால் செய்யப்பட்ட மத்தை(மடத்துக் கோல்) பயன்படுத்துகின்றனர். இதன் நுனிப்பகுதி ஐந்து விரல்களைக் குவித்து வைத்தது போன்று காணப் படுகின்றது. பிரம்பை ஐந்தாகப் பிளந்து அதனைத் தீயில் வாட்டி வளைத்துக் கட்டிச் செய்கின்றனர்.

கொட்டாங்குச்சியில் துளையிட்ட அகப்பையினை இவர்களே தயார் செய்கின்றனர். இதனைத் 'தெய்கி' என்று குறிப்பிடுகின்றனர். இரும்பி னால் செய்த அகப்பையினைத் 'தெட்' என்று கூறுகின்றனர்.

வீட்டினையும், வீட்டு வாசலையும் சுத்தம் செய்வதற்குத் துடைப்பம் 'கிப்பி' பயன்படுகிறது.

அரிசி மற்றும் பிற தானியங்களில் காணப்படும் தவிடு, கல் போன்றவற்றை நீக்குவதற்கு முறத்தினைப் (அக்கிக்கேரி) பயன்படுத்து கின்றனர். இது நாரினால் செய்யப்பட்டதாகும். கூடையை மூங்கில் நாரினால் செய்கின்றனர். இது சோறு பறிமாறுவதற்கும், விளை நிலத்தில் சேகரிக்கப்பட்ட கேரட், அவரை போன்றவற்றை எடுத்துச் செல்வதற்கும் பயன்படுகிறது. இதனைச் 'சிக்கின்' என்று கூறுவர். இறப்புச் சடங்கின் போது அச்சடங்கிற்குரிய இராகி, சாமை, வளையல் போன்றவற்றைக் கூடையில் வைத்து எடுத்துச் செல்லும் வழக்கமும் காணப்படுகின்றது.

மண்பானைகள் கீழே உருண்டு விழாமல் இருப்பதற்கு அடையைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இதனைத் 'தந்தில்' என்று கூறுகின்றனர். இவர்கள் காட்டுவள்ளி கொடியினைச் சுற்றி வைத்து, அதை அடையாகப் பயன் படுத்துவதைக் காண முடிகின்றது.

தானியங்களை இடிப்பதற்கு உரலையும் உலக்கையையும் பயன் படுத்துகின்றனர். இவர்களிடம் கல்லினால் செய்யப்பட்ட உரல்களே காணப்படுகின்றன. இதனை 'ஏர்கால்' என்று கூறுவர். உலக்கையை மரத்தினால் செய்கின்றனர். அதன் நுனிப்பகுதியில் இரும்பால் ஆன பூண் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இதனை 'எல்க்' என்று கூறுவர்.

அணிகலன்கள்

ஆண்களும் பெண்களும் காதணியாகக் 'கடுக்' எனப்படும் அணிகலன்களை அணிந்துள்ளனர். இது தங்கத்தால் செய்யப்பட்டதாகும். பெண்கள் வெள்ளியால் ஆன வளையல்களை அணிகின்றனர். இதனை 'வள்' என்று கூறுகின்றனர். வளையலை முன் கையிலும், மேல் கையிலும் அணிகின்ற வழக்கம் காணப்படுகின்றது.

திருமணம் முடிந்த பெண்ணுக்கு மாமியார் கொண்டை கட்டும் மரபு காணப்படுகின்றது. அப்போது கருப்புப்பாசியினைக் கழுத்தில் அணிவிக்கின்றனர். இதனை 'ஹர்ஹர்' என்று கூறுகின்றனர். ஆண்களிடம் வெள்ளியால் செய்த 'அரிஞான்' அணிகின்ற வழக்கமும் உள்ளது. திருமணமான பெண்கள் கால் விரலில் மெட்டியும் (மிஞ்) காலில் கொலுசும் (பால் சுரமும்) அணிகின்றனர்.

சிறு குழந்தைகளுக்குப் பெயர் வைக்கும் போது கையில் இரும்பு மற்றும் வெள்ளியால் ஆன இரண்டு வளையல்கள் அணிவிக்கின்றனர். குழந்தையைக் கெட்ட ஆவிகள், பேய்கள் தீண்டாமல் இருப்பதற்கு இது அணிவிக்கப்படுவதாகக் கூறுகின்றனர்.

தொழிற்களப் புழங்கு பொருட்கள்

மக்கள் தொழில்களைச் செய்யும் போது ஒவ்வொரு தொழிலுக்கும் வெவ்வேறு வகையான கருவிகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இத்தகைய கருவிகள் தொழிற்களப் புழங்கு பொருட்களாகக் கருதப்படுகின்றன.

விவசாயம்

கோத்தர்கள் நிலத்தினைப் பண்படுத்த மண்வெட்டி (கைகொட்), கொட்டு (குதாய்), பயிர்களுக்கு இடையே வளரும் சிறிய களை எடுப்பதற்கு (கல்குதாய்), பயிர்களை அறுவடை செய்வதற்கு அரிவாள் (குடுகில்), மற்றும் புல்கத்தி (கண்கத்தி), கோடாலி (மட்த்), கடப்பாறை (பார்) போன்ற வேளாண்மைக்குத் தேவையான பல்வேறு பொருட்களையும் பயன்படுத்துவதைக் காணமுடிகிறது.

மரத்தொழில்

கோத்தர்கள் மரத்தினைப் பயன்படுத்தி வீடுகளுக்குத் தேவையான பொருட்களைச் செய்வதிலும் தேர்ச்சி பெற்றவர்கள். இவர்கள் வீட்டில் காணப்படும் நிலை (தாருகம்), கதவு (வால்) போன்றவை அழகிய வேலைப்பாடுகளுடன் காணப்படுவது குறிப்பிடத்தக்கதாகும். மரத்தினால் செய்யப்பட்ட ஏணியினை 'மெட்டன்' என்றும், மரத்தினால் ஆன இருக்கையினை 'குக்குஸ்குடு' என்றும் கூறுகின்றனர்.

கொல்லுத் தொழில்

கோத்தர்கள் இரும்பின் பயன்பாட்டை நன்கு அறிந்திருந்தனர். எனவே அவ்விரும்பினைப் பழுக்கக் காய்ச்சி அடித்துக் கருவி வடிவமைக்கும் தொழில் நுட்பத்தைத் தெரிந்து வைத்துள்ளனர். இவர்கள் தங்கள் இனத்தாருக்கு மட்டும் இப்பொருட்களைச் செய்து கொடுப்பதில்லை. பிற இனத்தவரான தோடர், படுகர் போன்ற வர்களுக்கும் இரும்பினால் ஆன கருவிகளைச் செய்து கொடுக்கின்றனர். இவர்கள் இரும்புத் தொழில் செய்யும் இடத்தைப் பட்டறை (கோலேல்) என்பர். தொழில் கருவிகளாகக் கூடம் (தபட்க்) சுத்தியல் (மிட்க்) போன்றவற்றைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பழுக்கக் காய்ச்சிய இரும்பை அடிப்பதற்கு வைக்கும் பெரிய இரும்புத்துண்டை 'பண்' என்று கூறுகின்றனர். தீயினை ஊதுவதற்குத் துருத்தி (திக்) பயன்படுத்துகின்றனர். இது தோலால் ஆனது. துருத்திக்கும் நெருப்புக்கும் இடையில் உள்ள கம்பியினை 'மூக்கு' என்கின்றனர். பழுத்த இரும்பினைப் பிடிக்கும் இடுக்கியினை 'இக்கிள்' என்றும், தீயினைத் தள்ளும் வளைந்த நீள் கம்பியினைக் 'கொலேல்கொக்கி' என்றும், கரியினைக் 'கயீர்ர்' என்றும், இரும்பினைச் சூடாக்கும் போது வரும் கழிவு இரும்பினைக் 'கொலேல்பீய்' என்றும், நீர் வைத்திருக்கும் கல் தொட்டியினைக் 'கொலேல்நீர்குய்' என்றும் கூறுகின்றனர். தற்போது இவர்கள் துருத்தியினைப் பயன்படுத்துவதில்லை. அதற்குப் பதிலாக புளோர் (ராட்டு) என்ற நவீனக் கருவியினைப் பயன்படுத்துகின்றதைக் காணமுடிகின்றது.

சாவுக் குக்கே

ச. பாக்யலட்சுமி
ஆய்வியல் நிறைஞர்
கோகுடல் (வழி)
சின்னக் குன்னூர் (அஞ்சல்)
நீலகிரி-643 306.

நீலகிரி வாழ் படுகரின மக்களின் புழங்கு பொருட்களில் ஒன்றான சாவுக் குக்கேயைப் பற்றி இங்குக் காண்போம்.

பெயர்ச்சொல் விளக்கம் (குக்கே)

'குக்கே' என்பது கூடையாகும். இது முழுவதும் மூங்கிலினால் செய்யப்பட்டது. இது பார்ப்பதற்கு நாம் அன்றாடம் பயன்படுத்தும் கூடையை விடச் சிறிதளவு குறுகி சுமார் முக்கால் அடி அளவில் வட்ட வடிவில் காணப்படும்.

படுகரின மக்களின் புழங்கு பொருட்களில் இரண்டு விதமான 'குக்கே' காணப்படுகின்றன. 1. குக்கே,2. சாவு குக்கே என்ற இரண்டையும் மக்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். குக்கேயில் காணப்படும் ஓட்டைகளைச் சாணியைக் கொண்டு அடைத்து, பின் அதனை வீட்டின் அன்றாடத் தேவைக்குப் பயன்படுத்துகின்றனர். இதை அனைத்துத் தானியங்களையும் சேமித்து வைக்கப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

ஆனால் சாவு குக்கேயை வேறு எந்தத் தேவைக்கும் பயன்படுத்துவது இல்லை; பயன்படுத்தவும் கூடாது. இது முழுவதும் மூங்கிலினால் செய்யப் பட்டதே. ஆனால் சாணியைக் கொண்டு ஓட்டைகளை அடைப்பது இல்லை. இவை ஆதிகாலம் முதல் இன்றுவரை படுகரின மக்களால் பயன் படுத்தப்படுகின்றன. இதனைச் சமவெளியில் உள்ள மக்கள் பின்னி விற்கின்றனர். பழங்காலத்தில் சமவெளி மக்கள் ஊர்ஊராகச் சென்று விற்று வந்தனர். ஆனால் தற்பொழுது அனைத்துக் கடைகளிலும் இதனை விற்க ஆரம்பித்துள்ளனர். ஊர்ஊராகச் சென்று விற்பது கிடையாது. இன்றளவும் கூட சாவு குக்கே அதிகப்படியான இடங்களில் படுகரின மக்களின் பயன் பாட்டில் காணப்படுகின்றது. இந்தச் சாவு குக்கேயை வீட்டின் காலியான அறையில் ஒரு மூலையில் வைப்பர். சாவுச் செய்தியைக் கேட்டால் மட்டுமே அதை அங்கிருந்து எடுப்பார்கள். இல்லையென்றால் வீட்டின்

ஓரத்தில் இதை வைப்பர். இதை வைப்பதற்கென்று தனி அறையோ, சாத்திர சம்பிரதாயங்களோ கிடையாது.

சாவு குக்கே அமைப்பு

இதற்கென்று தனிப்பட்ட அளவுகள் எதுவும் கிடையாது. சாவு குக்கே சுமார் ஒன்றரை அடி அளவு காணப்படும். இதனை முழுவதும் மூங்கிலைக் கொண்டு செய்கின்றனர். இதனை இரண்டு வகையாகப் பிரிப்பர்.

1. ஆண் குக்கே
2. பெண் குக்கே

ஒரு வீட்டில் பெண் இறந்தால் அவர்களுக்குப் பெண் குக்கேயையும், ஆண் இறந்தால் ஆண் குக்கேயையும் பயன்படுத்துகின்றனர். இந்த இரண்டு குக்கேகளும் ஒரே அளவு கொண்டதாக இருக்கும்.

பெண் குக்கே அமைப்பு

இது மூன்று அடுக்குகளைக் கொண்டதாகக் காணப்படும். முதல் அடுக்கு ஓரளவிற்குப் பெரியதாக இருக்கும். அதனைச் சுற்றி மூன்று சிறு சிறு குக்கேகள் காணப்படும். முதல் குக்கேயைக் காட்டிலும் இரண்டாவது குக்கே அளவில் சிறியதாகக் காணப்படும். அதனைச் சுற்றி இரண்டோ அல்லது மூன்றோ சிறு சிறு குக்கேகள் வைக்கப்பட்டுள்ளன. மூன்றாவது அடுக்கில் ஒரு சிறிய குக்கே வைக்கப்பட்டுள்ளது. குக்கேகளின் மூன்று பக்கங்களிலும் பெரிய பெரிய மூங்கிலைக் கொண்டு மூன்று குக்கேகளையும் இணைத்து மூன்று அடுக்காகக் காட்சியளிக்கின்றன.

ஆண் குக்கே அமைப்பு

இது மூன்று அடுக்குகளைக் கொண்டும், அதன் ஓரங்களில் சிறு குக்கேகளைக் கொண்டும் பெண் குக்கேயைப் போன்றே காட்சி யளிக்கின்றன. பார்ப்பதற்குப் பெண் குக்கேயைப் போல் காட்சி யளித்தாலும், இதனை ஆண் குக்கே என்பதற்கு ஒரே ஒரு வித்தியாசம் மட்டுமே காணப்படுகின்றது. முதல் குக்கேயின் நடுவில் உள்ள ஒரு பெரிய அகலமான மூங்கிலைக் கொண்டு ஆண், பெண் குக்கேகளின் வேறு பாட்டை அறியலாம்.

மனை குக்கே

இந்தக் குக்கேயை எவ்வீட்டில் சாவு நிகழ்கிறதோ அவ்வீட்டில் இருந்து எடுத்தே பயன்படுத்த வேண்டும். இறந்தவர் வீட்டில் இருந்தே குக்கேயை எடுத்து அலங்காரம் செய்து அதில் கீரை, வெல்லம், அடுப்பில் வேக வைத்த உருளைக் கிழங்கு, பொரித்த அரிசி, பொரித்த கோதுமை இவற்றைக் கலக்கிப் போட்டு விடுவார்கள். இத்தனைப் பொருட் களையும் சாவு நடந்த வீட்டில் இருந்தே எடுத்துப் பயன்படுத்தவேண்டும். அக்கம் பக்கத்தில் எதையும் கடன் வாங்கக் கூடாது.

சாவுகுக்கே, கீரை போன்றவைகளை அனைவரது வீட்டிலும் எல்லாக் காலங்களிலும் கண்டிப்பாக வைத்து இருப்பார்கள். பின் அக்குக்கே பூவினால் அலங்காரம் செய்யப்பட்டு சாவு நிகழ்ந்த வீட்டில் இருந்து எடுத்து வரப்பட்டு பிணம் வைக்கப்பட்டிருக்கும் கட்டிலின் அருகே வைக்கப் படுகின்றது. மனை குக்கேக்கும் அளவுகள் ஏதும் கிடையாது. சுமார் முக்கால் அடி நீளம் காணப்படும். ஆனால் இக்குக்கே இரண்டு அடுக்குகளை மட்டுமே கொண்டு காணப்படும். அடியில் உள்ள குக்கேயினைச் சுற்றிச் சிறு சிறு குக்கேகள் இருந்தாலும் இருக்கலாம்; இல்லாமலும் போகலாம். இதையும் சமவெளி மக்களே பின்னி விற்கின்றனர். மனை குக்கேக்கு தேவையானவற்றைப் பொரிக்கும் வேலைகளையும் பூவினால் அலங்காரம் செய்யும் வேலைகளையும் அந்த ஊர்ப் பெண்களோ, அல்லது இறந்தவரின் உறவினர்களோ யார் வேண்டு மானாலும் செய்யலாம். இன்னார் தான் செய்ய வேண்டும் என்ற வரைமுறைகள் எதுவும் கிடையாது.

பயன்பாடு

சாவு குக்கே இறப்புச் சடங்கில் மட்டுமே பயன்படுத்தப்படுகிறது. இந்தச் சாவு குக்கேயில் மூன்று அடுக்கிலும், மற்றும் சுற்றியுள்ள சிறு சிறு குக்கேகளிலும் பொரித்த கோதுமை, பொரித்த அரிசி இவற்றை எல்லாம் கலக்கிப் போடுவார்கள். அத்துடன் சாவு குக்கேயைப் பலவிதமான பூக்களால் அலங்காரம் செய்வார்கள். ஒரு வீட்டில் திருமணமான ஆண் அல்லது பெண் யார் இறந்தாலும் இறந்தவர்களின் மகள்களுக்கும், மருமகள்களுக்கும் அந்தந்த ஊரில் இருந்து சாவுகுக்கே எடுத்துக் கொண்டு வருவார்கள். இந்தச் சடங்கு செய்ய இறந்தவர் திருமண மானவராக இருக்க வேண்டும். இறந்தவரின் மகள்களுக்குப் புகுந்த வீட்டின் உறவினர்கள் சாவு குக்கே எடுத்து வருவார்கள். மருமகள்களுக்குத் தாய் வீட்டில் இருந்தும், இறந்தவர் ஆணாக இருந்தால் இறந்தவரின் மனைவிக்கு அவளின் பிறந்த வீட்டில் இருந்தும் சாவு குக்கேயை எடுத்து வருவார்கள். பின் அந்த உறவினர்கள் கொண்டு வந்த குக்கேயை இறந்தவரின் மகள், மருமகள், தாய் இவர்களில் யாரிடமாவது அக்குக்கேயைக் கொடுப்பார்கள். அதை அவர்கள் தலையில் வைத்துக் கொண்டு பிணத்தை ஒருமுறை சுற்றி வந்து பிணம் வைக்கப்பட்டுள்ள கட்டிலின் ஓரத்தில் வைத்து விடுவார்கள்.

சாவுகுக்கேக்குத் தேவையானவற்றைப் பொரிப்பதும், அலங்காரம் செய்வதும் முழுவதும் பெண்களின் வேலையே. ஆண்கள் எதையும் செய்வதில்லை. பின் அந்தக் குக்கேயில் இருக்கும் பொரித்த கீரை, அரிசி, கோதுமை போன்றவற்றை இறந்தவரின் உறவினர்களில் ஒருவர் (பெண்) அவற்றைப் பிணம் வைக்கப்பட்டுள்ள இடத்தில் இருந்து அதனைத் தூவிக் கொண்டு சுடுகாடு வரை செல்வார்கள்.

பின் இறுதியில் அந்தக் குக்கேயைத் தீயில் போட்டு எரித்து விடுவார்கள். குக்கேயை எரிக்கும் வேலையை மட்டும் ஆண்கள் செய்கின்றனர்.

நம்பிக்கைகள்

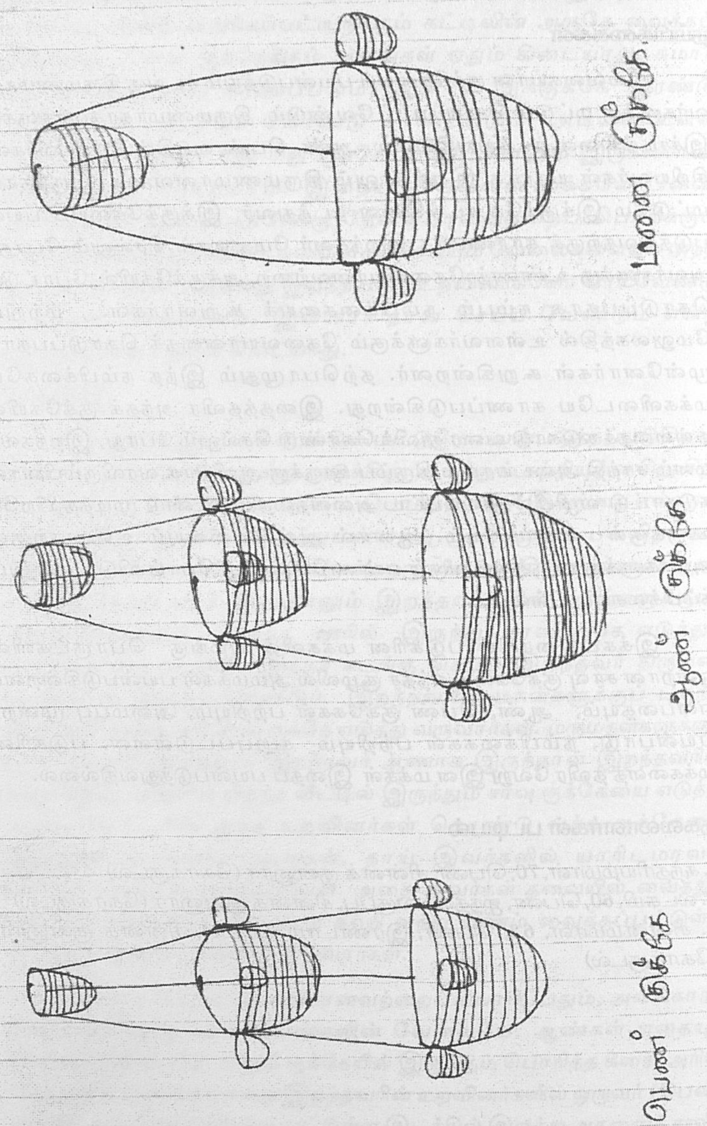
இவ்வகையான குக்கேயைப் பயன்படுத்தும் சடங்கு திருமணமான வர்களுக்கு மட்டும் செய்யப்பட வேண்டும். திருமணமாகாதவர்களுக்கு இச்சடங்கினை நடத்துவதில்லை. ஆண், பெண் வயதில் பெரியவர்கள், சிறியவர்கள் யாராக இருந்தாலும் திருமணமானவராக இருந்தால் மட்டுமே இக்குக்கே சடங்கினை நடத்துவர். இக்குக்கேயைப் பயன் படுத்துவதற்குக் காரணமாக இறந்தவர் மேலுலகம் செல்லும் போது, அவர்களுக்கு உண்ணத் தேவையானவற்றை அக்குக்கேயில் போட்டுக் கொடுப்பதாக நம்பும் நம்பிக்கையைக் கூறுவார்கள். மற்றும் மேலுலகத்தில் உள்ளவர்களுக்கும் தேவையானதைக் கொடுப்பதாக முன்னோர்கள் கூறுகின்றனர். தற்பொழுதும் இந்த நம்பிக்கையே மக்களிடையே காணப்படுகின்றது. இதைத்தவிர அந்தக் குக்கேயில் உள்ளதைச் சுடுகாடு வரை தூவிக் கொண்டு செல்லும் போது, இறந்தவர் மனம் சாந்தி அடையாமல் திரும்ப ஊருக்கு ஆவியாக வரவிரும்பினால் சுடுகாட்டு வழியில் தூவப்பட்ட அனைத்தையும் உண்டு முடித்த பிறகே ஊருக்குள் வர முடியும். ஆனால் அவ்வளவையும் உண்பதற்குள் அவர்களுக்கு ஊருக்குள் வரும் எண்ணமே மறந்து போய் விடும் என்னும் நம்பிக்கையும் உள்ளது.

இக்கட்டுரையில் படுகரின மக்களின் புழங்கு பொருட்களில் ஒன்றான சாவு குக்கேயை எந்தச் சூழலில் அம்மக்கள் பயன்படுகின்றனர் என்பதையும், ஆண், பெண் குக்கேகள் பற்றியும், அமைப்பு முறை, பயன்பாடு, நம்பிக்கைகள் பற்றியும் கூறப்பட்டுள்ளன. படுகரின மக்களைத் தவிர வேறு இன மக்கள் இதைப் பயன்படுத்துவதில்லை.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. சுந்தரியம்மாள், 70, பெண், சின்னக் குன்னூர் (கோக்குடல்)
2. லட்சுமி, 60, பெண், ஐந்தாம் வகுப்பு, சின்னக் குன்னூர் (கோக்குடல்)
3. சின்னம்மாள், 62, பெண், இரண்டாம் வகுப்பு, சின்னக் குன்னூர் (கோக்குடல்)

படுகரின மக்களின் புழங்கு பொருட்கள்



கலப்பை

ப. ஹேமா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
அறிஞர் அண்ணா அரசுக் கலைக் கல்லூரி
நாமக்கல்.

வேளாண்மையில் பயன்படும் பொருட்கள் அனைத்தும் வேளாண் புழங்கு பொருட்களாகும். வேளாண் மேற்கொள்வதற்குப் பயன்படும் பொருட்கள் ஒவ்வொன்றும் அதற்கேயுரிய தனித்தன்மையினைப் பெற்று விளங்குகின்றன. கலப்பை, அரிவாள், கூடை, மண்வெட்டி, களைவெட்டி, கடப்பாரை போன்ற பல்வேறு புழங்குபொருட்கள் வேளாண்மையில் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

இக்கட்டுரையில் கொங்குப் பகுதியில் பயன்படுத்தப்படும் கலப்பை பற்றி விவரிக்கப்பட்டுள்ளது.

கலப்பை

வேளாண் தொழிலுக்கு முதன்மையானதாகவும், அடிப்படையானதாகவும் விளங்கும் கருவி கலப்பை. நிலம் உழுதலைக் குறித்துப் பல செய்திகள் சங்க இலக்கியங்களில் உள்ளன. நன்செய்யையும், புன்செய்யையும் உழுவதற்கு நாஞ்சில் என்ற உழவுக்கருவியை இப்பகுதி மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். கலப்பையை "நாஞ்சில்" என்பது இலக்கிய வழக்கு. இதனை,

தேஎர் பரந்த புலம் பரவா களிறு
ஆடிய புலம் நாஞ்சில் ஆடா (பதிற்றுப் பத்து - 26)

என்ற பாடலின் வழி அறிய முடிகிறது. கலப்பையின் முதன்மையான உறுப்பு "கொழு" என்பதாகும். அது நிலத்தைப் பிளந்து உழும் தன்மையுடையது என்பதனை,

கொல்லை உழு கொழு ஏய்ப்ப

என்று பொருநராற்றுப்படை (117)குறிப்பிடுகின்றது. இந்நாஞ்சிலின் உருவ அமைப்பு பெண் யானையின் வாய் போல் வளைந்தும், அதில் பொருத்தப்பட்டுள்ள பெருங்கொழு உடும்பின் முகம் போன்ற தோற்றமுடையதாகவும் இருக்கும். இக்கலப்பையைக் கொண்டு வறண்ட நிலத்தையும் உழுவர் என்பதை,

பிடிவாய் அன்ன மடிவாய் நெஞ்சில்
உடும்பு முகமுழுக் கொழு மூழ்க ஊன்றி
தொடுப்பு எறிந்து உழுத துளர்படு துடவை

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படை (119) குறிப்பிடுகின்றது.

உழப்பட்ட செம்மண் நிலத்தின் தன்மையைக் கூறும்பொழுது "பெருமழை பெய்ததும் மறுநாள் காலையில் உழவர்கள் ஏரைப்பூட்டிக் கீழ்மண் மேலும் மேல்மண் கீழும் புரளுமாறு நன்கு உழுவர் எனவும், அவ்வாறு உழப்பட்ட செம்மண் நிலம் ஊனைக் கிழித்து விட்டது போன்று காட்சி அளித்ததாகவும் அகநானூறு கூறுகின்றது. நிலத்தைப் பயன் படுத்தும் முறையில் கலப்பையானது முக்கிய இடத்தைப் பெறுகின்றது. நிலத்தை நன்றாக உழுது சூரிய வெம்மையில் நன்றாக உலரவிட்டுக் காய்ந்த பின் பயிரிட்டால் பிடி எரு கூட இடத் தேவையில்லை என்பதை,

தொடிப்புழுதி கஃசா உணக்கின் பிடித்தெருவும்
வேண்டாது சாலப்படும் (குறள் - 1037)

என்னும் குறளின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

இவ்வாறு பயனாகும் கலப்பையின் வகையினைப் பின்வருமாறு கூறுகின்றனர்.

1. மரக்கலப்பை (அ) பெருங்கலப்பை, 2. இரும்புக் கலப்பை, 3. இரட்டைக் காதுக் கலப்பை, 4. கட்டைக் கலப்பை, 5. கடிசுக் கலப்பை, 6. காதுக் கலப்பை, 7. சகடக் கலப்பை, 8. கட்டைக் கலப்பை (அ) சிறு கலப்பை, 9. குத்துக் கலப்பை, 10. மஞ்சுக் கலப்பை

மரக் கலப்பை (அ) பெருங்கலப்பை : பழங்காலத் தமிழர்களால் முதன்முதலில் நிலத்தை உழுவதற்குப் பயன்படுத்திய கருவி மரக் கலப்பையாகும். இது தற்போதும் பயன்பாட்டில் உள்ளது.

இரும்புக் கலப்பை : ஏரின் அடியில் இரண்டு காதுகள் காணப்படும்.

கட்டைக் கலப்பை : மரக் கலப்பையில் கொழு நிலத்தில் தேய்ந்திருப்பது போன்று அமைந்த கலப்பையாகும்.

கடிசுக் கலப்பை : கலப்பையில் கொழு நிலத்தில் ஊன்றவும், குத்தும் தன்மையுடையதாயிருக்கும் கலப்பை.

சகடக் கலப்பை : நிலத்தை, மேடு, பள்ளம் இல்லாமல் சமன் செய்வதற்குப் பயன்படும் கருவி.

கட்டைக் கலப்பை (அ) சிறுகலப்பை : சிறிய வடிவில் அமைந்திருக்கும் இக்கலப்பை பார் போடுவதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

குத்துக் கலப்பை : நிலத்தை அகலமாக உழுவதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட கலப்பை வகை.

காதுக் கலப்பை : ஏரின் அடித்திண்டும், கொழுவும் நீண்டிருக்கும் மரக்கலப்பையினைக் காதுக் கலப்பை என்பர்.

மஞ்சுக் கலப்பை : பாத்தி கட்டுவதற்குப் பயன்படும் கலப்பை. கொழு சிறிது பட்டையாகவும், படை பருமனாகவும், அகலமாகவும் இருக்கும்.

உழவுக் கயிறு: ஏர் பூட்டப்படும்போது ஏரினையும், நுகத்தடியையும் இணைப்பதற்கு இக்கயிறு பயன்படுகிறது. இது ஏர் உழுதலுக்கு அடிப்படையான ஒன்றாகக் கருதப்படுகிறது.

ஏர் நுகத்தடி : மாட்டின் கழுத்தில் கட்டப்படும் வளைந்த துளையினை உடைய மரம். ஏர் உழுவதற்கு மாட்டின் கழுத்தில் வைத்துப் பூட்டுவதற்குப் பயன்படும். மாடுகளை இணைப்பதற்குப் பயன்படும் கருவி.

தும்பு: நுகத்தடியின் துளையில் மாட்டியிருக்கும் சிறு கயிறு. மாட்டின் கழுத்தை வளைத்து மாட்டுவதற்குப் பயன்படுகிறது.

உருளைத் தடி

நன்செய் நிலத்தைக் கலப்பையால் உழுத பின்பு இரும்பால் ஆன பட்டைத் தகடுகள் கூடிய வட்ட வடிவிலான உருளை பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது நுகத்தடியுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். நன்செய் நிலத்தை நன்கு பண்படுத்த இது உதவுகிறது.

பரம்புப் பலகை

நன்செய் நிலத்தில் உழுத வயலில் மேடுபள்ளம் இல்லாமல் சமப்படுத்துவதற்குப் பயன்படும் கருவி. இதனைத் "தளம்பு" என்று புறநானூறு கூறுகின்றது. உழவுத் தொழில் செயல்களில் தொடக்க நிலையே 'நாற்றுப் பாவுதல்' ஆகும். 'நாற்றுப் பாவுதல்' என்பது பரம்படித்த பின்னரே நடைபெறும் செயலாகும். பரம்படித்தால்தான் விதை பரவ முடியும். எனவே வேளாண்மையின் தொடக்கத்திற்குப் பரம்புப் பலகைதான் அடிப்படையாக உள்ளது. பரம்புப் பலகையினை "உழுத வயலைச் சமப்படுத்த உதவும் ஏழு அடி நீளமுள்ள பலகை" எனத் தொழில் கலைச் சொல் அகராதி கூறுகின்றது. பரம்புப் பலகையுடன் பொருத்தப்பட்டுள்ள இரும்புச் சங்கிலியைப் பரம்புக் கொலுசு என்பர்.

அறிவியல் வளர்ச்சியால் பல கருவிகள் வேளாண்மையில் புதிது புதிதாகத் தோன்றினாலும் இன்றும் பரம்பு அடிப்பதற்குப் பரம்புப் பலகை மட்டுமே பயன்படுத்தப்படுவது இதன் தனிச் சிறப்பாகும்.

கரும்பாலைப் புழங்கு பொருட்கள்

க.தவமணி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

பெருந்தலையூர் கிராமம் ஈரோடு மாவட்டத்தைச் சார்ந்தது. ஈரோட்டிலிருந்து மேற்குத் திசையில் ஈரோட்டிலிருந்து சத்தியமங்கலம் செல்லும் வழியில் 25 கி.மீ தொலைவில் இவ்வூர் அமைந்துள்ளது. இங்கு ஆற்றுநீர்ப் பாசனமே அதிகம் காணப்படுகின்றது. எனவே பெரும் பான்மையான பகுதிகளில் கரும்பு பயிரிடப்படுகின்றது. இப்பகுதியில் சர்க்கரை தயாரிக்கத் துணைபுரியும் கரும்பு ஆலைகளில் உள்ள புழங்கு பொருட்கள் பற்றியும் அப்பொருட்களைப் பயன்படுத்திச் சர்க்கரை தயாரிக்கும் முறையினை விளக்குவதாகவும் இக்கட்டுரை அமைந்துள்ளது.

கரும்பு ஆலையில் பயன்படுத்தப்படும் புழங்கு பொருட்கள்

1. கொப்பரைகள், 2. டீசல் இயந்திரம், 3. கரும்பு அரவை இயந்திரம் , 4. பெரிய பால் அண்டா, 5. ஓரவாரை, 6. முறம் (முச்சி), 7. சுரண்டிகள், 8. மட்டித்தட்டம், 9. முட்டிகள், 10. சாம்பல் வழிப்பான், 11. பாவோட்டி, 12. அடுப்பு, 13. சிறிய பால் அண்டா, 14. புகைக் கூண்டு, 15. மட்டிப் பெட்டி, 16. எரிபொருளான சக்கை, 17. சக்கை தள்ளி (கவக்கோல்), 18. அடுப்பு சன்னல், 19. சோடாப்பு

1. கொப்பரைகள்

காய்ச்சும் கொப்பரை, தேய்க்கும் கொப்பரை என இரண்டு விதமான கொப்பரைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இரண்டும் ஒரே அளவினைக் கொண்டதாகவே இருக்கும். இவை 2 அடி உயரமும் 7 1/2 அடி விட்டமும் கொண்ட வட்டவடிவமானவை. மேல் பகுதி அகன்றும் கீழ்ப்பகுதி சற்றுக் குறுகலாகவும் காணப்படும். இக்கொப்பரைகளைச் செய்பவர்கள் ஆசாரிகள் ஆவார்கள். இரும்புத்தகட்டின் மூலம் கொப்பரைகள் செய்யப்படுகின்றன. ஒரு கொப்பரை செய்யத் தேவையான தொகை தோராயமாக ரூ 10,000 ஆகும். இரண்டு கொப்பரைகளில் ஒன்று அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சும் கொப்பரை மற்றொன்று பாகு ஊற்றித் தேய்க்கும் கொப்பரை ஆகும்.

2. டீசல் என்ஜின்

இது பெல்ட்டால் கிரசரை இயக்கப் பயன்படுகின்றது. இது டீசல் மூலமாக இயக்கப்படுகின்றது. இரண்டு சக்கரங்களையும் மற்றும் சில உதிரிப் பாகங்களையும் கொண்டிருக்கும். ஒரு சக்கரத்தில் பெல்ட் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். பெல்ட்டின் மற்றொரு முனை கிரசரின் ஒரு சக்கரத்துடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த என்ஜின் மொத்தமாகக் கடையில் வாங்கப்படுகின்றது. இதன் தற்போதைய விலை சுமாராக ரூ 15,000 முதல் ரூ 20,000 வரை இருக்கும்.

3. கரும்பு அரவை இயந்திரம் (கிரசர்)

கரும்பினை அரைத்துப் பாலினை (கரும்புச்சாறு) எடுக்க இவ்வியந்திரம் பயன்படுகின்றது. இதில் சுரசுரப்பான உருளை வடிவில் மூன்று கதிர்கள் (ரோலர்கள்) இருக்கும். மற்றும் பம்பு, பற்சக்கரம் போன்ற உதிரிப்பாகங்களைக் கொண்டிருக்கும். இதில் இரண்டு கதிர்கள் கரும்பை உள்வாங்கி அரைத்து மூன்றாவது கதிர் மூலம் சக்கையாக வெளியேற்றுகின்றது. இவ்வாறு அரைப்பதன் மூலமாக வரும் கரும்புச் சாறு கிரசருக்கு அருகில் உள்ள சிறிய அளவிலான பால் அண்டாவில் நிரம்பும். இவ்வண்டா மண்ணில் புதைத்து வைக்கப்பட்டிருக்கும். இதன் மேல் பகுதியில் இரும்பாலான வடிப்பான் (சல்லடை) பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இதில் சக்கைத் துரும்புகள் தங்கிவிடும். சாறு மட்டும் அண்டாவினுள் விழும். கிரசர் மொத்தமாகவே கடையில் வாங்கப்படுகின்றது. இதன் விலை இன்றளவு ரூ 46,000 முதல் ரூ 50,000 வரை விற்கப்படுகின்றது.

4. பெரிய பால் அண்டா (ட்ரம்)

அண்டாவானது இரும்பால் செய்யப்பட்டுச் செவ்வக வடிவில் இருக்கும். 5 அடி அகலமும், 4 அடி உயரமும் கொண்டிருக்கும். இவை நான்கு இரும்புக் கால்களின் துணை கொண்டு நிறுத்தப்பட்டிருக்கும். இது அடுப்புக்கு அருகில் இருக்கும். இதன் மதிப்பு ரூ 5,000 ஆகும். கிரசருக்கு அருகில் இருக்கும் பம்பின் மூலம் சிறிய பால் அண்டாவில் இருக்கும் கரும்புச் சாறானது குழாய் மூலம் இழுக்கப்பட்டு அடுப்புக்கு அருகில் இருக்கும் பெரிய பால் அண்டாவினுள் சென்று சேரும். கிரசரிலிருந்து பெரிய பால் அண்டாவரை உள்ள குழாய் மண்ணிற்குள் புதைக்கப்பட்டிருக்கும் பம்பானது சிறிய பெல்ட்டின் மூலம் கிரசரால் இயக்கப்படுகின்றது. பால் அண்டாவின் கீழ்ப்பகுதியில் திறவு குழாய் இருக்கும். இதைத் திறந்து விடுவதன் மூலம் கரும்புச் சாறானது காய்ச்சும் கொப்பரையினுள் விழும்.

5. ஓரவாரை

இதுவும் இரும்பால் செய்யப்பட்ட பொருள் ஆகும். அடிப்பகுதி சதுரவடிவில் தட்டையாக இருக்கும். இதன் அகலம் 1/2 அடியும், நீளம் 1 அடியும் கொண்டதாக இருக்கும். இதன் மேற்பரப்பில் 7 அடி உயரம்

கொண்ட கைப்பிடி பொருத்தப்பட்டிருக்கும். சர்க்கரைப் பாகினைக் கிளறி ஆற வைக்கவும், கொப்பரையில் ஒட்டிக் கொண்டிருக்கும் சர்க்கரையினைச் சுரண்டவும் இதைப் பயன்படுத்துகிறார்கள்.

6. முறம் (முச்சி)

இரும்பாலான முறம் 2 அடி நீளமும், 1 அடி அகலமும் கொண்டிருக்கும். பதப்படுத்திக் கொப்பரையில் வைத்திருக்கும் சர்க்கரையைச் சாக்கில் நிரப்பி மூட்டையாக்க இம்முறம் பயன்படுகின்றது. அப்பகுதி மக்கள் இதனை முச்சி என்றும் கூறுகிறார்கள்.

7. சுரண்டிகள்

முக்கோண வடிவில் இருக்கும் சுரண்டியின் தலைப்பகுதியில் கொக்கி பொருத்தப்பட்டிருக்கும். கொக்கி சுரண்டியைக் கொப்பரையில் மாட்டி வைத்துக் கொள்ள உதவுகிறது. ஒரு கரும்பு ஆலையில் நான்கு அல்லது ஐந்து சுரண்டிகளைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். சுரண்டிகள் கொப்பரையின் சரிவான பகுதிகளிலும் ஒட்டிக் கொண்டிருக்கும் சர்க்கரையைச் சுத்தம் செய்யப் பயன்படுகின்றன.

8. மட்டித்தட்டம்

வட்ட வடிவில் இருக்கும் ; நடுப்பகுதி சற்றுக் குழியாகவும் ஓட்டை ஓட்டையாகவும் இருக்கும். இதன் விட்டம் 1 அல்லது 1 1/2 அடி இருக்கும் இதன் கைப்பிடி மூங்கிலால் ஆனதாகும். அதன் நீளம் 7 அடியைக் கொண்டிருக்கும். இவை கரும்புச் சாற்றில் இருக்கும் மட்டியை (சர்க்கரைக் கழிவு) எடுத்து மட்டிப் பெட்டியில் போடப் பயன்படுகின்றது.

9. தேய்க்கும் முட்டிகள்

இவை முழுவதும் மரத்தால் ஆனவையாகும். குறிப்பாக, கருவேலன் மரம், வேப்ப மரம், பொரச மரம் போன்ற மரவகைகளில் முட்டி தயாரிக்கின்றார்கள். இதன் கீழ்த் தளம் உருளை வடிவில் இருக்கும் 1 1/2 அடி நீளம் கொண்டிருக்கும். இதன் மத்தியில் ஒரு துளையிட்டு 7 அடி நீளம் கொண்ட கைப்பிடி பொருத்தப்பட்டிருக்கும். கைப்பிடி மரம் அல்லது மூங்கிலால் செய்யப்பட்டிருக்கும். கரும்பு ஆலையில் இரண்டு முட்டிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சர்க்கரை கட்டியாக இருக்கும் போது இதைக் கொண்டு தேய்ப்பதன் மூலம் சர்க்கரை சீர் செய்யப்பட்டு மூட்டையாக்கப்படும்.

10. சாம்பல் வழிப்பான்

செவ்வக வடிவம் போல் இருக்கும் வழிப்பான், 1/2 அடி அகலம், 1 1/2 அடி நீளம் கொண்டிருக்கும். வழிப்பான் இரும்பால் ஆக்கப் பட்டிருக்கும். வழிப்பான் கைப்பிடியுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். கைப்பிடி மூங்கிலால் ஆனவையாகும். கைப்பிடி 10 அல்லது 11 அடி நீளம்

உடையதாக இருக்கும். அடுப்பினுள் நிரம்பியிருக்கும் சாம்பலினைச் சுத்தம் செய்ய வழிப்பான் பயன்படுகிறது.

11. பாவோட்டி

இது அரைவட்ட அமைப்பினைக் கொண்டிருக்கும்; 1 அடி விட்டம் கொண்டிருக்கும்; மரத்தால் ஆனது. பாவோட்டியின் மேல் பகுதியில் ஒரு துளையிடப்பட்டு அதனுள் கைப்பிடியின் ஒரு முனை பொருத்தப் பட்டிருக்கும். கைப்பிடி 11 அடி நீளம் உடையதாக இருக்கும். கரும்புச் சாற்றினைக் கொப்பரையில் ஊற்றிப் பாகாகக் காய்ச்சும் பொழுது சர்க்கரைப்பதம் வரும் வரை பாவோட்டியின் மூலம் கிளறிக் கொண்டே இருப்பார்கள்.

12. மட்டிப் பெட்டி (சர்க்கரை கழிவுத் தொட்டி)

இரும்பாலான சதுரவடிவத்துடன் காணப்படும்; வடிப்பான் போன்றே துளைகளுடன் காணப்படும்; மேற்பகுதியில் இரண்டு மூலைகளிலும் கொக்கிகள் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இக்கொக்கிகள் கொப்பரையில் மாட்டி வைக்கப் பயன்படுகின்றன. கரும்புச்சாற்றிலிருந்து மட்டித் தட்டத்தின் மூலம் அள்ளும் மட்டியினை நிரப்ப இப்பெட்டியைப் பயன்படுத்துவார்கள். இது 2 அடி உயரமும், 4 அடி நீளமும் உடையதாகும்.

13. சக்கை தள்ளி (கவைக்கோல்)

இதில் இரண்டு வகைகள் உள்ளன; ஒன்று முழுவதும் மரத்தால் ஆனது; மற்றொன்று இரும்பாலானது. இவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றினைப் பயன்படுத்துவார்கள். இதன் அமைப்பு ஆங்கில எழுத்து Y போன்றிருக்கும். கரும்பு ஆலையில் இரண்டு கவைக்கோல்கள் பயன்படுகின்றன. ஒன்று சர்க்கரை காய்ச்சும் அடுப்பிற்குள் சக்கையைத் தள்ளி நெருப்பு எரிக்கவும், மற்றொன்று களத்தில் உள்ள ஈரமான சக்கையைக் கிளறவும் பயன் படுகின்றது. கிரசரிலிருந்து விழும் சக்கை ஈரமானதாக இருக்கும் அதனை உலர வைத்தால் தான் எரிபொருளாகப் பயன்படுத்த முடியும். கவைகள் 1 அடியும், கைப்பிடி 5 அடியும் இருக்கும்.

14. சோடாப்பு (சோடா உப்பு)

சோடாப்பு என்பது உப்பின் வகைகளுள் ஒன்று. கரும்புப் பாகிலிருந்து அழுக்கான மட்டி எடுப்பதற்குச் சோடாப்பு பயன்படுத்துகின்றனர். கரும்புச்சாறைக் கொப்பரையில் காய்ச்சும் பொழுது ஏறக்குறைய மூன்று முறை சோடாப்புப் போடுவர். கரும்புப் பாகினைத் தேய்க்கும் போதும் கொப்பரை முழுவதும் சோடாப்பை ஒரு முறை வீசுவார்கள். மட்டி நீங்கிய சர்க்கரை வெளிர் நிறத்துடன் இருக்கும். சரியான முறையில் மட்டி எடுக்கப்படவில்லையென்றால் சர்க்கரை கருமை நிறமாகி விடும்; சரியான விலைக்கும் விற்க முடியாது. தோராயமாகச் சோடாப்பின் பயன்பாடு இளங்கரும்பாக இருந்தால் 1/4 கிலோவும், முதிர்ந்த கரும்பாக

இருந்தால் 1/2 கிலோவும் ஆகும். சோடாப்புப் போடுவதன் மூலம் சர்க்கரை சற்று மிருதுவாகவும் காணப்படும்.

ஆலைத்தளம்

கரும்பு பயிரிடப்பட்டுள்ள காட்டின் ஒரு பகுதியில் ஆலை அமைக்கப்படும்; ஆலைக்கென்று தனி இடம் ஒதுக்கிவிடுவார்கள். ஆலைத் தளம் அமைக்க சுமார் 1/4 ஏக்கர் நிலப்பரப்பு தேவைப்படுகின்றது. இப்பகுதியின் ஒதுக்குப்புறத்தில் அடுப்பும் புகை போக்கியும் அமைப்பார்கள் . மற்ற இடத்தினைக் கரும்புச் சக்கையை உலர வைக்கப் பயன்படுத்துவார்கள். இதற்கு 'சக்கைக் களம்' என்று பெயர்.

கரும்பு ஆலை அடுப்பு வட்டவடிமாக இருக்கும். இதன் விட்டம் 7 அல்லது 7 1/2 அடி இருக்கும். ஆழம் 3 அடி ஆகும். அடுப்புக் குழியின் இறுதியில் 2 அடி உயரம் கொண்ட மண் சுவர் உருளை வடிவில் கட்டப் படுகின்றது. அதன் மேல் குழாய் போன்ற தகரம் 5 அடி நீளத்தில் பொருத்தப் படுகின்றது. இப்புகை போக்கி வழியாக அடுப்புப் புகை வெளியேறு கின்றது. இதன் மூலம் ஆலைத் தளத்தில் புகை பரவுவது தடுக்கப் படுகின்றது.

சர்க்கரை தயாரிக்கும் முறை

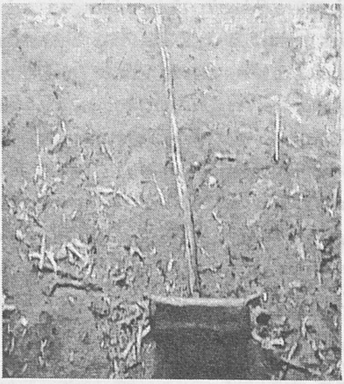
பெரிய பால் அண்டாவில் உள்ள கரும்புச் சாறானது திருகினைத் திறப்பதன் மூலம் அடுப்பின் மேல் உள்ள காய்ச்சும் கொப்பரையினுள் நிரப்பப்படுகின்றது. கொப்பரை முழுவதும் நிரப்பப்படுவதில்லை. பாதி அளவே ஊற்றப்பட்டுக் காய்ச்சப்படும். காரணம் முழுவதும் இருந்தால் சூடு ஆக ஆகச் சாறானது பொங்கி வழிந்து அடுப்பு அணைந்துவிடும். இதன் பின் 1/2 மணி நேரம் கொதித்த பின் கொப்பரையில் மிதக்கும் மட்டியானது (கழிவு) மட்டித்தட்டின் மூலம் எடுத்து மட்டிப்பெட்டியில் நிரப்பப்படுகின்றது. சோடாப்பு போட்டு போட்டு மட்டி நீக்குவார்கள். பதம் அடைந்து இறக்குவதற்குள் நான்கு அல்லது ஐந்து முறை சோடாப்பு போடுவார்கள். மட்டி எடுக்கவில்லையென்றால் சர்க்கரை கருமையாகி விடும். இவ்வாறு காய்ச்சும்பொழுது கரும்புச் சாறானது பாகாக மாறுகிறது. அப்போது தேங்காய் எண்ணெய் ஊற்றுவார்கள். பிறகு பாகு கொப்பரையில் ஒட்டித் தீய்ந்து போகாமல் இருக்கப் பாவோட்டியின் மூலம் ஒருவர் கிளறிக் கொண்டே இருப்பார். பாகுப்பதம் வரும்வரை இவ்வாறு செய்து கொண்டே இருப்பார்.

அடுப்பின் மேல் இருக்கும் கொப்பரையில் சாறு பாவுப் பதத்தினை அடைந்திருந்தால் அக்கொப்பரையினை ஐந்து அல்லது ஆறு பேர் சேர்ந்து தூக்கித் தேய்க்கும் கொப்பரையில் ஊற்றுவார்கள். தேய்க்கும் கொப்பரை கரும்புச்சக்கைகளின்மேல் வைக்கப்பட்டிருக்கும். தேய்க்கும் கொப்

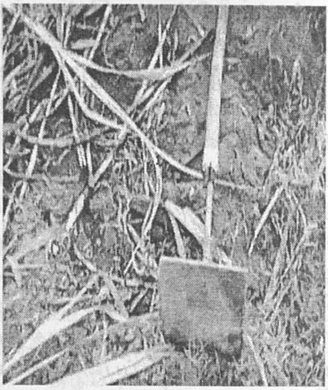
பரையில் மீண்டும் சோடாப்புப் போட்டு பாவோட்டியின் மூலம் சிறிது நேரம் ஆற்றிய பின்பு சர்க்கரைப் பதம் வரும்வரை ஓரவாரையின் மூலம் கொப்பரையைச் சுற்றிச் சுற்றிக் கிளறிக் கொண்டே இருப்பார்கள். இவ்வாறாக பாகானது இரு ஆட்களால் ஓரவாரையின் மூலம் சர்க்கரையாக மாற்றப்படுகின்றது. இவ்வாறாகத் தயாரிக்கப்பட்ட சர்க்கரை கட்டி கட்டியாக இருக்கும். இதைத் தவிர்க்க இரண்டு தேய்க்கும் முட்டிகளைக் கொண்டு இரண்டு ஆட்கள் தேய்க்கும்கொப்பரையில் இருக்கும் சர்க்கரையை வட்ட வடிவமாக அழுத்திக் கொண்டே வருவார்கள். அதன் பின் தரமான சர்க்கரையாக மாறிவிடும். பிறகு ஓரவாரைகளிலும், முட்டிகளிலும் ஒட்டிக் கொண்டிருக்கும் சர்க்கரையைச் சுரண்டியின் மூலம் சுத்தம் செய்வார்கள். கொப்பரையில் பரவிக்கிடக்கும் சர்க்கரையை ஓரவாரையின் மூலம் ஒன்று சேர்த்துச் சர்க்கரை ஆறிய உடன் முறத்தின் மூலம் சாக்கில் நிரப்பி மூட்டையாக்கி விற்பனை செய்வார்கள். ஒரு கொப்பரை கரும்புச்சாற்றிற்குக் குறிப்பாக மூன்று அல்லது நான்கு மூட்டை சர்க்கரை வரும். இவ்வாறாக ஒரு நாள் ஒன்றிற்கு நான்கு கொப்பரை அல்லது ஐந்து கொப்பரை சர்க்கரை தயாரிக்கிறார்கள். ஒரு கொப்பரை சர்க்கரையை ஆலைத் தொழிலாளர்கள் ஒரு 'அடசல்' என்று கூறுகிறார்கள்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

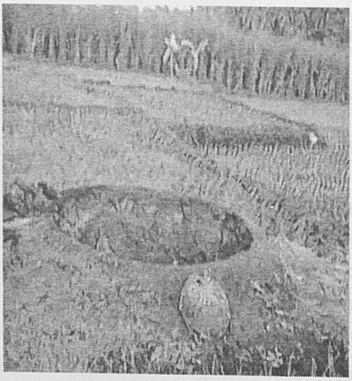
1. கணேசன், 50, 3-ஆம் வகுப்பு, வேட்டுவக் கவுண்டர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
2. ஜெயராணி, 40, இந்து வேட்டுவக் கவுண்டர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
3. கோவிந்தன், 55, 2-ஆம் வகுப்பு, வேட்டுவக் கவுண்டர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
4. சுலோக்சனா, 40, 1-ஆம் வகுப்பு, வேட்டுவக் கவுண்டர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
5. கோவிந்தராஜன், 48, 3-ஆம் வகுப்பு, வன்னியர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
6. சீனிவாசன், 39, 4-ஆம் வகுப்பு, வன்னியர், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி
7. ஆறுமுகம், 35, 6-ஆம் வகுப்பு, முதலியார், பெருந்தலையூர், ஆலைப் பணி



முட்டி



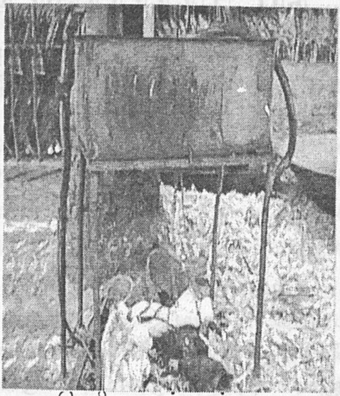
சாம்பல் வழிப்பான்



ஆலை அடுப்பு

புகை போக்கி

தேயககும கொபபரை



பெரிய பால் அண்டா

ஒரவாரை

மட்டித் தட்டு

நாட்டுச்சர்க்கரை உற்பத்திசார் புழங்கு பொருட்கள்

முனைவர் ஆர். நிர்மலாதேவி
உதவிப் பேராசிரியர்
வேளாளர் மகளிர் கல்லூரி (தன்னாட்சி)
ஈரோடு-12

தமிழ்நாட்டில் விளையும் பணப்பயிர்களில் முக்கியமானவை பருத்தி, கரும்பு, புகையிலை, வெற்றிலை, பாக்கு, மஞ்சள் போன்றவையாகும். கொங்கு நாடு கரும்புக்குப் புகழ் பெற்ற நாடு. ஆதிகாலத்தில் தமிழ்நாட்டில் கரும்பு இல்லை. கொங்கு நாட்டுத் தகடூரை அரசாண்ட அதியமான் பரம்பரையில் முற்காலத்திலிருந்த ஒரு அரசன் கரும்பை எங்கிருந்தோ கொண்டு வந்து தமிழகத்தில் நட்டான். இதனை

அமரர்ப் பேணியு மாவதி யருத்தியும்
அரும்பெறன் மரபிற் கரும்பிவட் டந்தும்
நீரக விருக்கை யாழி சூட்டிய
தொன்னிலை மரபினின் முன்னோர்

என்ற ஔவையார் பாடல் மூலம் அறியலாம். கரும்புக்குப் பழனவெதிர் என்ற மற்றொரு பெயரும் உண்டு. பழனம் என்றால்-கழனி; வெதிர் என்றார்-மூங்கில்; மூங்கில் போலவே கரும்பு கணுக்களை உடையதாக இருப்பதாலும் கழனிகளில் பயிர் செய்யப்படுவதாலும் பழனவெதிர் என்று கூறப்பட்டது. கரும்பு வனத்தின் அறிகுறியாய் விளங்குவதை, ' வெண்பூக் கரும்பொடு செந்நெல் நீடி' என்ற பட்டினப்பாலை அடியின் மூலமும், 'ஆடுகட் கரும்பின் வெண்பூ நுடங்கும்' என்ற புறநானூற்று அடியின் மூலமும் அறியலாம்.

கரும்பு பயிரிடுதல்

வேளாண்மைத் தொழிலுக்கு மிகவும் இன்றியமையாதது ஏர். உழவுக் கருவிகள் இல்லாமல் உலகம் நில்லாது, நிலைக்காது. ஏர், உழுபடை, நாஞ்சில், கலப்பை, கொழு, நுகம் என்ற சொற்கள் சங்க காலத்தில் ஏரைக் குறிக்கப் பயன்பட்ட சொற்கள். வேளாண் பொருளாதார மேம்பாட்டில் பயன்பட்ட இரும்புப் பொருள்களில் சிறப்பானது கொழு. வடிகால் வசதியுள்ள வண்டல் மண்ணிலும், கரிசல், செம்மண் மற்றும்

மணல் கலந்த பூமியை நன்கு உழுது 'அகலவை கால்களை, அதுவு வுடுகோளை , இருக்கிப்பிடி கைகளில், நிறுத்திவிடுநீரை' என்ற பழமொழிக்கேற்ப மேழி கொண்டு 4- அல்லது 5 முறை நன்கு புழுதியாக்கிப் பார்கள் அமைத்து 2.5 அடி அல்லது 7.5 அடி இடைவெளி விட்டுக் கருணையை நட்டுக் காட்டிற்கு உரமாகப் போடும் சாணம் மற்றும் பல பொருட்களை மக்க வைத்த குப்பை மண்ணைத் தொழு உரமாக எருக்கூடையில் எடுத்து நிலமகளுக்கு இட்டு, மண்வெட்டி கொண்டு 40வது நாட்களிலும் 100வது நாட்களிலும் களையெடுத்து சுடர் அரிவாள்" கொண்டு 6 அல்லது 7ஆவது மாதத்தில் இரண்டு வரிசைக் கரும்புகளை ஒன்றாகச் சேர்த்துப் பின்ன விட்டம் போல் கட்டினால் கரும்பைச் சாய்க்காமல் பாதுகாக்கலாம். இவ்வாறு பாதுகாக்கப்பட்ட கரும்பினைச் சர்க்கரையாக மாற்றும்போது பயன்படுத்தப்படும் பொருள்கள் வருமாறு:

1. அரவை எந்திரம் (கிரஷர்),2. ஆயில் எஞ்சின் (அல்லது) மோட்டார்,3. பால் அண்டா,4. கரும்பு பால் காய்ச்சும் கொப்பரை, 5. மட்டிச் சல்லடை, மட்டிப் பெட்டி, மட்டிச்சாக்கு, 6. பாவு ஓட்டி, 7. ஓரவலை, 8. சர்க்கரை தேய்க்கும் முட்டி, 9. சொரண்டி (ஓரவாரையில் இருக்கும் சர்க்கரையைப் புரட்டுவதற்குப் பயன்படுவது), 10. அடுப்பு, 11. அச்சமுட்டி, 12. அச்சுப்பகலெ

கரும்புச்சக்கரை காய்ச்சும் முறை

பழங்காலத்தில் அடிமைகளைக் கொண்டு சாறு பிழிந்த நிலைமை மாறித் தற்போது அரவை எந்திரத்தின் மூலம் பிழியப்பட்ட கரும்புச் சாறை பாவு அண்டாவில் சேகரிப்பார்கள்; சேகரித்த கரும்புப் பாலைக் காய்ச்சும் கொப்பரையில் ஊற்றி சுமார் 1/2 கிலோ சூப்பர் போட்டு காய்ச்சுவார்கள். சுமார் 15 முதல் 20 நிமிடத்தில் கழிவாக மிதக்கும் மட்டியை , பால் கொதிக்கும் போது சோடாப்பு போட்டு நுரையாக வெளியேறும் கழிவுகளை அதாவது மட்டியைச் சல்லடையின் மூலம் எடுத்து மட்டிப் பெட்டியில் போடுவர். பின்னர் மட்டியைச் சுத்தமாக எடுப்பதற்குச் சுமார் 4 கிராம் மட்டிப் பவுடர் வைத்தால் மட்டி சுத்தமாக வந்து விடும்.

மட்டியை எடுத்தபின் பாகு பொங்கி வரும்போது சர்க்கரை வெள்ளையாக வருவதற்கு ஹைட்ரோஸ் 1000 கிராம் போடவேண்டும்; பாகு கொதித்துக் கொதி இறங்கும் போது தேங்காய் எண்ணெய் ஊற்ற வேண்டும்; பாகு உருண்டு வரும் போது அடுப்பிலிருந்து பாகை இறக்கி பாவோட்டியில் ஆத்தும் போது வேண்டிய சோடா உப்பினைப் போட்டுப் பாகை ஆற்ற வேண்டும். பாகைக் கொப்பறையின் விளிம்பில் அதிகமாகத் தள்ளி விளிம்பிலுள்ள சர்க்கரை காய்ந்த பின் ஓரவாரையின் மூலம் விளிம்புச் சர்க்கரையைக் கொப்பறையிலுள்ள சர்க்கரையுடன் கிளைத்து முட்டியின் மூலம் சர்க்கரையைத் தேய்த்து அள்ளுவார்கள். வெல்லமாக மாற்ற

வேண்டும் என்றால் சூப்பருக்குப் பதிலாக கிளிஞ்சல் சுண்ணாம்பைச் சேர்த்து அச்சுப்பலகையில் ஊற்றினால் அச்சு வெல்லமாகவும், குழியில் ஊற்றி நிரப்பினால் குண்டு வெல்லமாகவும் மாற்றி விற்பனைக்குக் கொண்டு வரலாம்.

பண்டைக் காலத்தில் சர்க்கரையைக் குளஞ்சி என்றும், நாட்டுச் சர்க்கரையை நாட்டுப்பூரா என்றும், சீனிச்சர்க்கரையை அம்பிடி என்றும், சீனியை வெள்ளைச் சர்க்கரை என்றும் அழைத்தார்கள்.

கரும்பின் மருத்துவக் குணங்கள்

கரும்பு ஒரு சிறந்த இயற்கை மருத்துவப் பொருளாகும். கரும்பின் வேருக்கு மூத்திரப்பாதையின் எரிச்சலைத் தணிக்கும் குணம் உண்டு. சித்தவைத்தியத்தில் கரும்புச் சாறு பல நோய்களைக் குணப்படுத்தப் பயன்படுகிறது.

சாற்றும் பெருங்கரும்பைச் சற்றே யனல்வெதுப்பித்
தோற்றமுறுஞ் சாற்றைச் சுவைத்திடவே---சீற்றமுறும்
பித்த மருசியுடன் பேசொணா விக்கலறும்
நித்த மறிவாய் நிசம்

என்றும்,

செங்கரும், பதனற்சாறு தீர்த்திடும் பித்தமெல்லாம்
அங்கும் மிரசதானக் ககன்றிடுந் தாகவேக
மங்குறாப் புல்லகண்டம் வாத கோபத்தைப் போக்கும்
கங்குல்வார் குழலினாளே காரியு மறிந்து கூறே.

என்றும் சித்த வைத்திய தீபிகை, கரும்பின் சாற்றிற்குப் பித்தத்தையும், விக்கலையும், வாத கோபத்தையும் போக்கும் திறன் உண்டு எனக் கூறுகிறது.

நாட்டுச் சர்க்கரையை விளக்கெண்ணெயுடன் கலந்து சாப்பிடும் போது வயிற்றுப் பிரட்டலும், வலியும் நீங்கி விடும். நாட்டுச்சர்க்கரையைப் பயன்படுத்தித் தயாரிக்கப்படும் இளகல் லேகியம் பல நோய்களுக்கு மருந்தாகப் பயன்படுகிறது.

களைக்கொத்தும் சமூக அசைவியக்கமும்

முனைவர் க. இந்திரசித்து
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
அரசு கலைக் கல்லூரி
உடுமலைப்பேட்டை-642 126

சமுதாயத்தில் மனிதர்கள் பயன்படுத்தும் பொருட்கள் அந்தந்தக் காலத்தின் பண்பாடு, மனநிலை, சமூக நிலை, உளவியல் கூறு போன்றவற்றை வெளிப்படுத்துகின்றன. இதனைப் பொருட் பண்பாடு (Material Culture) என்று கூறுவர். வேளாண் புழங்கு பொருட்கள், நிலஉடைமைச் சமுதாயத்தின் அனைத்துக் கூறுகளையும் உள்ளடக்கிக் கொண்டுள்ளன. "களைக் கொத்து" என்னும் வேளாண்மையோடு தொடர்புடைய புழங்கு பொருளின் மீது சமுதாயம் ஏற்படுத்தும் அசைவியக்கத்தை ஆராய்வது மிகவும் அவசியமானதாகும்.

களைக் கொத்தும் பெண்களும்

வேளாண்மை நிலங்களில் பயிர்களுக்கிடையே முளைத்துள்ள களைகளைக் கொத்துவதால் இக்கருவிக்கு இப்பெயர் ஏற்பட்டுள்ளது எனலாம். இதனைக் "களைக் கோல்" என்று செந்தமிழ் அகராதியும் (ந.சி.கந்தையாபிள்ளை, ப.166) "களைக் கொட்டு" என்று கழகத்தமிழ் அகராதியும் குறிப்பிடுகின்றன. ப.304). தொடக்க நிலைச் சமுதாயத்தில் வேளாண்மையைக் கண்டுபிடித்தவர்கள் பெண்களே. தோண்டுகழியின் மூலம் நிலத்தைத் தோண்டி அதில் விதைகளை இட்டு வேளாண்மைத் தொழிலைப் பெண்கள் தொடங்கி வைத்தனர். "தோண்டுகழி" யின் வளர்ச்சியாகவே களைக்கொத்து, மண்வெட்டி, ஏர் கலப்பை, இயந்திரக் கலப்பை முதலிய வேளாண் கருவிகள் வளர்ச்சி அடைந்துள்ளன. 147 பண்ணைக் கருவிகளை தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக் கழகம் உருவாக்கியுள்ளது. (ப.முருகேச பூபதி, "வேளாண்மைத் தொழில் நுட்பம்: அன்றும் இன்றும்", உலகத் தமிழ்ச் செம்மொழி மாநாடு-உயர்தனிச்செம்மலர், ப.13). ஆனால் இவை அனைத்திற்கும் அடிப்படைக் கருவியாக அமைந்திருப்பது தோண்டுகழியே எனலாம்.

"காடெரிப்பு வேளாண்மையின் உருவாக்கத்தால் புதிய தொழிற் கருவிகள் ஏற்பட்டன. குறிப்பாக விதைகள் நடுவதற்குப் பெண்கள்

பயன்படுத்திய "தோண்டுகழி" மிக முக்கிய கருவியாகும். இவர்கள் பயன்படுத்திய இக்கருவியின் கூரான நடுப்பகுதி பூமியில் விதை ஊனுவதற்குக் குழிபோட உதவியது. இந்தக் கூரான நடுப்பகுதிக்கு இருபக்கத்திலும் சற்று வளைந்த கூர் முனைகள் களை எடுக்கவும், மண்ணைக் கிளரவும் உதவின. ஆகவே, ஆதி விவசாயி பெண்களே ஆவர். இவர்கள் பயன்படுத்திய தோண்டுகழியே முதல் விவசாயக் கருவியாகும். இக்கருவியைக் கொண்டே பெண்கள் தினைப்புனம் காவல் காக்கவும் செய்தனர். இதுவே பின்னாளில் தாய்த் தெய்வங்களின் சூலாயுதமாகவும் படி மலர்ச்சி பெற்றது" *(பக்தவத்சல பாரதி, தமிழகப் பழங்குடிகள், ப.115)*

இதன் மூலம் களைக்கொத்துக் கருவியின் வளர்ச்சி நிலைகளை அறிந்து கொள்ளலாம். அக்காலக் கட்டத்தில் ஆண்கள் வேட்டைத் தொழிலில் ஈடுபட்டிருந்தனர். பெண்கள் வேளாண்மைத் தொழிலில் ஈடுபட்டிருந்தனர். "குறைந்த வளமுள்ள நிலத்தில் பெண்களே சாகுபடியில் ஈடுபட்டு ஆண்களுடைய கடினமான விவசாய வேலைகளுக்குத் தோள் கொடுக்கின்றனர். மிகவும் பூர்வ காலத்திற்குரிய பழங்குடிகளின் மத்தியில், ஆண்களுக்கு வேட்டைத் தொழில் எவ்வாறோ அது போலவே, கம்பு கொத்தி, கைக் கலப்பை ஆகியவற்றின் உபயோகம் அதாவது எல்லா விவசாய வேலைகளும் பெண்களுடைய ஏகபோகமாகத் திகழ்ந்தது" *(டி.டி.கோசாம்பி, பண்டைய இந்தியா, பக்.80-81)* என்று டி.டி.கோசாம்பி கூறுவது கவனிக்கத் தக்கதாகும். இதில் கம்பு கொத்தி, கைக் கலப்பை என்னும் இரு வேளாண்மைக் கருவிகளும் இன்றைய களைக் கொத்திற்கு இணையான கருவிகளாகும். இவைகளைப் பெண்களே கையாண்டு உள்ளனர்; இன்றும் கையாண்டு வருகின்றனர்.

களைக் கொத்தை, பயன்பாட்டின் அடிப்படையில் கீழ்க்காணும் மூன்று வகையாகப் பிரிக்கலாம் என்று கூறுவர். (நேர் காணல் : நா.கிருஷ்ணராஜ், கண்ணாடிப்புத்தூர், 25.08.2010)

1. இரு விரற் கடை அளவுள்ள களைக் கொத்து
2. மூன்று விரற் கடை அளவுள்ள களைக் கொத்து
3. நான்கு விரற் கடை அளவுள்ள களைக் கொத்து

இரு விரற்கடை அளவுள்ள களைக்கொத்து நாற்று, மிகவும் மெல்லியப் பயிர்கள் போன்றவைகளுக்கிடையில் உள்ள களைகளை நீக்கப் பயன்படுகிறது. மற்றவைகள் நன்கு வளர்ந்த பயிர்களுக்கிடையே உள்ள களைகளை நீக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. பெரும்பாலும் பெண்களே களைக்கொத்தைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். இது, "பெண் கருவி" என்ற மனப்படிமமே சமுதாயத்தில் நிலவுகிறது. இப்புழங்கு பொருள், பெண்கள் சமுதாயத்தில் எந்த இடத்தில் இருக்கிறார்கள் என்பதையும் அவர்கள் எந்த இடத்தில் இருக்க வேண்டும் என்பதையும் தீர்மானிக்கின்றது. புழங்கு பொருட்களுக்கும், பால் வேறுபாடு, சாதிய வேறுபாடு, வர்க்க வேறுபாடு

ஆகியவைகளுக்கும் மிக நெருங்கிய தொடர்பு உண்டு.

"புழங்கு பொருட் பண்பாட்டைப் பொருத்த வரையில் அடிப்படையில் நம்மிடையே சில மதிப்பீடுகள் உள்ளன. ஆண்களை நோக்கும் போது பெண்கள் எளிமையான வேலையைச் செய்பவர்கள் என்றும், எளிமையான கருவிகளை மட்டுமே பயன்படுத்தக்கூடியவர்கள் என்றும் ஒரு மதிப்பீடு உள்ளது. அதோடு சாதியடுக்கின் வரிசையில் கீழே செல்லச் செல்ல பெண்களின் பங்கேற்பு மிகுதியாகிக் கொண்டே செல்கிறது என்ற மதிப்பீடும் உள்ளது". என்று பக்தவச்சல பாரதி கூறுவது புழங்கு பொருள் பண்பாட்டிற்கு முற்றும் பொருந்தி வருகிறது. (பக்தவத்சல பாரதி, தமிழர் மானிடவியல், ப.325)

பால் வேறுபாடு

களைக்கொத்தைப் பெரும்பாலும் பெண்களே இன்று கிராமப்புறங்களில் கையாளுகின்றனர். எனினும் பெண் கூலி ஆட்கள் கிடைக்காத போதும், நெருக்கடியான நேரங்களிலும் ஆண்களும் சிலபோது களைக் கொத்தைப் பயன்படுத்தி நிலங்களில் உள்ள களைகளை நீக்குகின்றனர். (நேர்காணல் : இரா.ரவிக்குமார், ருத்திராபாளையம், 20.08.2010) ஆனால் "களை கொத்தும் பெண்கள்" என்ற சொல் வழக்கே பெரிதும் பயின்று வருகின்றது. ஆண், பெண் உழைப்புப்பிரிவினையை (Division of Labour) இந்தக் கருவிகளே தீர்மானிக்கின்றன. பெண்கள் மென்மையான உடலைக் கொண்டவர்கள். அவர்களால் எதையும் வெட்ட முடியாது. கொத்தத்தான் முடியும். ஆண்களால் வெட்ட முடியும். ஏன் என்றால் அவர்கள் உடல் வலிமை உடையவர்கள் அதனால் அவர்களுக்கு மண்வெட்டியைச் சமுதாயம் ஒதுக்கியுள்ளது. சமுதாயம், பால்வேறுபாட்டினால் களைக்கொத்தைப் பெண்களுக்கு ஒதுக்கியுள்ளது.

சமுதாயத்தில் பெண்களை இரண்டாம் இடத்திற்கு-இரண்டாம் பாலாக (Second Sex) களைக் கொத்து தள்ளியுள்ளது. மண் வெட்டி சமுதாயத்தில் ஆணை முதல் இடத்திற்கு-முதல் பாலாக (First Sex) உயர்த்தியுள்ளது. கருவிகளோடு இணைத்துச் சொல்லப்படும் கொத்துதல், வெட்டுதல் எனும் இரு சொற்களும் பால் வேறுபாட்டை உறுதிப்படுத்துகின்றன. கொத்துதல் மென்மையான தொழில். எனவே அதைப் பெண்களே செய்ய முடியும் என்ற மனப்படிமம் சமுதாயத்தில் உள்ளது. வெட்டுதல் கடினமான தொழில். எனவே ஆண்களால் தான் அதைச் செய்ய முடியும் என்ற எண்ணம் மக்களிடையே படிந்துள்ளது. சோளம், கம்பு, ராகி, வரகு போன்ற புன் செய் பயிர்களிடையே உள்ள களைகளைக் கொத்தி நீக்குவதற்குப் பெண் தொழிலாளர்களே ஈடுபடுத்தப் படுகின்றனர். திருநாவுக்கரசர் கையில் உள்ள உழவாரப்படை என்னும் மண்வெட்டி ஆண் மேலாண்மைச் சமூகத்தில் தோன்றியதாகும்.

பெண்களின் கைகளிலிருந்து வேளாண்மை ஆண்களின் கைகளுக்கு மாறியதை இது குறிப்பால் உணர்த்துகிறது. அஃதன்றியும் வணிக வர்க்கத்திற்கும், வேளாளர் வர்க்கத்திற்கும் இடையே நடந்த வர்க்கப் போராட்டத்தை (Class Struggle) இது குறிக்கிறது என்பர். பக்தி இயக்கக் காலத்தில் வர்க்கப்போராட்டம் சமயப் போர்வையிலேயே நடைபெற்றது என்று க.கைலாசபதி போன்றோர் குறிப்பிடுகின்றனர்.

வர்க்க வேறுபாடு

வர்க்கம் (Class) என்பது இரு பிரிவுகளாக அமைந்துள்ளது என்று மார்க்சியம் கூறுகிறது. உழைக்கும் வர்க்கம் என்றும் உழைப்பில் பங்கெடுக்காத முதலாளித்துவ வர்க்கம் என்றும் இரு வர்க்கங்கள் உள்ளன. உழைக்கும் வர்க்கம் காலம் காலமாக வறுமையின் பிடியில் சிக்கித் தவித்து அல்லலுற்று வருகிறது. புழங்கு பொருட் கருவிகள் பால், சாதி, வர்க்கம் ஆகியவைகளோடு மிகவும் நெருங்கிய தொடர்பு கொண்டுள்ளன. வறுமை நிலையே யார் எந்தக் கருவியை ஏந்த வேண்டும் என்ற விதியைத் தீர்மானிக்கின்றது. வறுமை ஒருவனை, உயிர்ப் பிழைப்பதற்காகக் கூலி வேலை செய்யத் தூண்டுகிறது. வறுமையில் வாடும் பெண்கள் பிறர் நிலங்களில் கூலிக்காகக் களை கொத்தும் பணியில் ஈடுபடுகின்றனர். ஓரளவு வசதி படைத்த பெண்களும் இத்தொழிலில் ஈடுபடுகிறார்கள். என்றாலும் ஒப்பீட்டு அளவில் மிகக் குறைந்த எண்ணிக்கையிலேயே இவர்கள் உள்ளார்கள்.

1. நிலத்தை உரிமையாகக் கொண்டுள்ள உயர் சாதிப் பெண்கள் தங்கள் நிலத்தில் களை கொத்தும் பணியில் ஈடுபடுவது.
2. நில உரிமையில்லாத உயர் சாதிப் பெண்கள் பிறர் நிலத்தில் கூலிக்காக களைக் கொத்தும் பணியில் ஈடுபடுவது.
3. நில உரிமையற்ற தாழ்த்தப்பட்ட வகுப்பைச் சேர்ந்த பெண்கள் வறுமையின் காரணமாகப் பிறர் நிலத்தில் கூலிக்காக களைகொத்தும் பணியில் ஈடுபடுவது.

மேற்கண்ட மூன்று நிலையில் உள்ள பெண்களில் இறுதி நிலையில் உள்ள பெண்களே மிகுதியாக உள்ளனர். எனவே "களைக்கொத்து" கருவியைப் பயன்படுத்தும் பெண்கள் பால் வேறுபாட்டினால் உரிமை மறுக்கப்படுகின்றார்கள்; சாதிய வேறுபாட்டினால் ஒடுக்கப்படுகிறார்கள்; பொருளாதார வேறுபாட்டினால் புறக்கணிக்கப்படுகிறார்கள். வறுமை நிலையே-உயிர் வாழ்வதற்காக-வயிற்றுப் பிழைப்பிற்காகப் பெண்களை களைக்கொத்து ஏந்தச் சொல்கிறது.

"பாட்டாளி வர்க்கம் என்பது எவ்வித உற்பத்திச் சாதனங்களையும் உடைமையாகப் பெற்றிராத நவீனத் தொழிலாளி வர்க்கத்தை குறிப்பதாகும்" (தியாகு, மார்க்சியம் அனா ஆவன்னா, ப.40) என்று கூறுவதிலிருந்து நிலம், தொழிற்சாலை போன்ற எந்தவிதமான உடமைகளும் அற்ற பாட்டாளி வர்க்கப் பெண்களே களை கொத்தும் கூலி

வேலைக்காக அடுத்தவர் நிலத்தில் பாடுபடுகின்றனர் என்ற உண்மையை உணர்ந்து கொள்ளலாம். உற்பத்திச் சாதனங்களின் மீது உரிமையில்லாத பெண்கள் அடிமை வர்க்கங்களாக உள்ளனர். அவர்களின் கைகளில் நில உடைமைச் சமுதாயம் உழைப்பதற்காக மட்டுமே களைக் கொத்தினைத் திணித்துள்ளது. வர்க்க வேறுபாடு வேளாண்மை செய்வதற்குரிய நிலத்தை முதலாளி வர்க்கத்திற்கும், அந்நிலத்தில் கூலிக்கு உழைப்பதற்குரிய கருவியை ஏந்தும் உரிமையைப் பெண்களுக்கும் உரிமையாக்கி உள்ளது. நிலஉடைமைச் சமுதாயத்தில் ஒரு “கருவி” என்பது வர்க்க வேறு பாட்டையும் வெளிப்படுத்தும் சாதனமாகவே விளங்குகிறது.

கொங்கு நாட்டில் உள்ள புழங்கு பொருட்களுக்கும் தமிழ்நாட்டின் பிற இடங்களில் உள்ள புழங்கு பொருட்களுக்கும் இடையே மிகுந்த வேறுபாடு இல்லை என்றாலும், குறைந்த அளவு வேறுபாடு உள்ளது. கொங்கு நாட்டில் உள்ள வேளாண் புழங்கு பொருளான களைக்கொத்து, பால் வேறுபாட்டு அடிப்படையிலும், சாதிய வேறுபாட்டு அடிப் படையிலும், வர்க்கவேறுபாட்டு அடிப்படையிலும் பெண்களைப் பாகு படுத்தி, வேறுபடுத்தி, ஒடுக்கப்படுவதற்குக் காரணமாக அமைகிறது.

துணை நூற்பட்டியல்

1. ந.சி.கந்தையா பிள்ளை, செந்தமிழ் அகராதி, ஆசிரியர் நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை, முதற் பதிப்பு *1960.*

2. புலவர் குழு, கழகத் தமிழ் அகராதி, சைவ சித்தாந்த நூற்பதிப்புக் கழகம், சென்னை, இரண்டாம் பதிப்பு *1969.*

3. ப.முருகேச பூபதி, வேளாண்மைத் தொழில்நுட்பம் அன்றும் இன்றும், உலகத் தமிழ்ச் செம்மொழி மாநாடு, உயர்தனிச் செம்மொழி மலர், *2010.*

4. பக்தவத்சல பாரதி, தமிழகப் பழங்குடிகள், அடையாளம், புத்தாநத்தம், இரண்டாம் பதிப்பு, *2008.*

5. பக்தவத்சல பாரதி, தமிழர் மானிடவியல், அடையாளம், புத்தாநத்தம், இரண்டாம் பதிப்பு, *2008.*

6. டி.டி.கோசாம்பி, பண்டைய இந்தியா, நியூ செஞ்சுரி புத்தக நிலையம், சென்னை, மூன்றாம் பதிப்பு *2008.*

7. தியாகு, மார்க்சியம் அனா ஆவன்னா, புதுமலர் பதிப்பகம், கோவை, இரண்டாம் பதிப்பு, *1999.*

வேளாண்மையில் இரும்பின் பயன்பாடு

முனைவர் க. செல்வராசு
இணைப் பேராசிரியர் (தமிழ்)
திறந்தவெளி மற்றும் தொலைதூரக் கல்வி இயக்ககம்
தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்குநாடு வேளாண்மையை முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்ட நாடாகும். இன்றும் கொங்கு நாட்டில் வேளாண்மையே இன்றியமையாத தொழிலாக அமைந்துள்ளது. எனவே வேளாண்மைத் தொழில் செய்வதற்கு அடிப்படையான வேளாண்மைக் கருவிகள் குறித்த தகவல்களே இக்கட்டுரையில் அமைகிறது.

இரும்பினால் ஆகிய வேளாண் கருவிகளையும் அவற்றின் பயன்பாடுகளையும் இனி நோக்குவோம்.

கொழு

வேளாண்மை செய்வதற்கு நிலத்தைப் பண்படுத்தக் கலப்பையில் இரும்பினால் ஆகிய கொழு நிலத்தை ஆழமாக உழுவதற்குப் பயன்படுகிறது. நிலத்தின் தன்மைக்கேற்பக் கொழுவின் நீளம் மாறுபடும்.

மண்வெட்டி

இரும்புத் தகடாலும் மரப்பிடியாலும் ஆன மண்வெட்டி நிலத்தைப் பண்படுத்தவும், நீர் பாய்ச்சவும், வாய்க்கால், வரப்புகளைச் சீரமைக்கவும் பெரிய அளவிலான களைச்செடிகளை வெட்டுவதற்கும் பயன்படுகிறது. நிலத்தின் தன்மைக்கேற்ப மண்வெட்டி பெரிய மற்றும் சிறிய அளவில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

களைக்கொத்து

சாகுபடி செய்யப்பட்ட நிலத்தில் களைகளைக் களைவதற்குக் களைக் கொத்து பயன்படுகிறது. சிறிய கொத்து அடர்த்தியாகப் பயிரிடப்பட்டுள்ள பயிர்களில் களைஎடுப்பதற்கும், பெரிய கொத்து புழக்கமாகப் பயிரிடப்பட்ட பயிர்களில் களை எடுப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

செடிவெட்டிக் கொத்து

முள் செடிகளையும், குறுஞ்செடிகளையும், பருத்தி, துவரை போன்ற செடிகளையும் வெட்டி நிலத்தைச் சுத்தம் செய்யத் தடிமனான இரும்பால் ஆன கொத்து பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது செடி வெட்டிக் கொத்து என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.

அரிவாள்

இது நெல், சோளம், கம்பு போன்ற பயிர்களையும், கதிர்களையும் அறுவடை செய்யப் பயன்படுகிறது. இது கறுக்கு அரிவாள் என்ற பெயரிலும் வழங்கப்படுகிறது.

கொடுவாள்

மரக்கிளைகளை வெட்ட, சிறிய குச்சிகள் வெட்ட மற்றும் வேளாண் உபகரணங்களைச் செதுக்குவதற்குக் கொடுவாள் பயன்படுகிறது. இது வெட்டருவாள் என்றும் குறிப்பிடப்படும்.

இரும்புப்பூண்

இரும்பினால் ஆகிய வளைவுடைய பூண் மண்வெட்டி, கொத்து, கொடுவாள், அரிவாள் ஆகியவற்றின் பிடிக்குப் பாதுகாப்பாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதனால் கைப்பிடிகள் விரைவில் சேதம் ஆவது தவிர்க்கப்படுகிறது.

கம்பரக்கத்தி

சோளம், கம்பு, கேழ்வரகு போன்ற தானியக் கதிர்களைக் கொய்வதற்குக் கம்பரக்கத்தி பயன்படுகிறது. இக்கம்பரக்கத்தி சிறிய அளவில் வளைவான இரும்பால் செய்யப்பட்டிருக்கும். தற்போது இது அதிகளவில் பயன்பாட்டில் இல்லை.

குத்தீட்டி

மூங்கில் கம்பில் குத்தீட்டி பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இது வேளாண்மையை அழிக்கும் பிராணிகளையும், பாம்பு போன்றவற்றையும் குத்துவதற்குப் பயன்படுகிறது.

வேல்கம்பு

மூங்கில் கம்பில் இரும்பினால் ஆன வேல் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இதுவும் பாதுகாப்புக் கருவியாக வழக்கத்தில் இருந்தது.

கடப்பாரை

மரக்கன்றுகள் நடக் குழி எடுப்பதற்கும், பெரிய அளவில் குழி எடுப்பதற்கும் இரும்பால் ஆகிய கடப்பாரை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

இரண்டு முதல் மூன்று அடி உயரமும் தடிமன் குறைவான கடப்பாரையும் சிறிய கடப்பாரையும் நான்கு முதல் ஆறு அடி வரை உயரமும் சற்றுத் தடிமன் அதிகமான பெரிய கடப்பாரையும் பயன்பாட்டில் உள்ளன.

சம்மட்டி

சுத்தியலைப் போன்று பெரிய அளவிலான சம்மட்டி பாறைகள் உடைப்பதற்கும், கிணற்றில் வெடி வைக்கக் குழி எடுப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

ஆப்பு

தடிமனான இரும்பினால் ஆகிய ஒன்று முதல் இரண்டு அடி வரை உயரம் கொண்ட இரும்புக் கம்பி ஆப்பாகப் பயன்படுகிறது. இது கிணற்றில் வெடி வைப்பதற்குக் குழி எடுக்கவும், விறகு பிளக்கும் போதும் பயன்படுகிறது.

கோடாரி

மரத்தினை வேரோடு வெட்டுவதற்கும், மரத்தின் பக்கவாட்டு வேர்களை வெட்டி விடுவதற்கும், விறகு பிளப்பதற்கும் கோடாரி பயன்படுகிறது.

அளவைக் கருவிகள்

தானியங்களை அளப்பதற்குக் கால்படி, அரைப்படி போன்ற சிறிய அளவிலான படிகள் பயன்பாட்டில் உள்ளன. இன்று லிட்டர் என்று சொல்லப்படும் அளவு சின்னப் படி என்றும், படி என்றும் அழைக்கப்படும். இரண்டு படி அளவு கொண்ட பக்கா பெரிய படி என்ற அளவுக் கருவியாக அமைகிறது. இரண்டு பக்கா அளவு கொண்ட கருவி வள்ளம் என்றழைக்கப்படுகிறது..

மரக்கால்

16 படி அளவு கொண்ட அளவுகருவியாக மரக்கால் அமைந்திருக்கும். தானியங்களைத் தூற்றுவதற்கும், வேலையாட்களுக்குக் கூலி அளவாகக் கொடுப்பதற்கும் பயன்பட்டது.

வாங்கருவாள்

நீளமான மூங்கில் அல்லது குச்சியில் வளைவான இரும்புக் கத்தியை இணைத்து மரக்கிளை வெட்டுவதற்கும் தேங்காய் பறிப்பதற்கும் வாங்கருவாள் பயன்படுகிறது. இது கொக்கிச் சல்லை என்றும் அழைக்கப்படும்.

வாளி

கிணற்றில் இருந்து தண்ணீர் இறைப்பதற்கும், தண்ணீர் எடுத்துச் செல்வதற்கும் பயன்படுகிறது. நாற்றங்காலில் நாற்றுகளுக்குச் சேதம் உண்டாகாமல் தண்ணீர் தெளிப்பதற்குப் பூவாளி பயன்படுகிறது.

காரச்சட்டி

சாணம் மற்றும் மண் அள்ள இரும்பினால் ஆன காரச்சட்டி பயன்படுகிறது.

உரல்பெட்டி

தானியங்களைக் குத்தும்போது உரலில் இருந்து தானியங்கள் சிந்தாமல் இருக்கவும், சிறிய அளவில் உள்ள தானியக் கதிர்களில் இருந்து தானிய மணிகளைப் பிரித்தெடுக்கவும் உரல்பெட்டி பயன்படுத்தப்படுகிறது.

முறம்

இரும்பினால் ஆகிய முறம் தானியங்களில் உள்ள கல், மண்ணைப் பிரித்தெடுக்கவும், தூசுகளைத் தூற்றுவதற்கும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சல்லடை

தானியங்களைக் கல், மணல் நீக்கிச் சலிப்பதற்குச் சல்லடை பயன்படுத்தப்படுகிறது.

கொந்தாளம்

குழி எடுக்கும்போதும், கிணறு தோண்டும் போதும் சற்றுக் கடினமான மண்ணை வெட்டுவதற்கு வலிமையும், கூர்மையும் கொண்ட மரப்பிடியால் ஆன கொந்தாளம் பயன்படுகிறது.

திருகாணி

கால்நடைகளைக் கட்டுவதற்குப் பயன்படும் கயிற்றில் திருகாணி மாட்டப்படுகிறது. இதனால் கயிறு முறுக்கேறி அறுந்துவிடாமல் பாதுகாக்கப்படுகிறது.

இயந்திரமயமாகி வரும் இக்கால கட்டத்தில் வேளாண்மையில் இயந்திரங்களின் பங்கு இன்று முக்கியமானதாகவும், அவசியமானதாகவும் அமைகிறது. இதனால் உழவு முதல் அறுவடை வரை அனைத்துத் தேவைகளுக்கும் இயந்திரங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. டிராக்டர், பவர் டில்லர், ரோட்டாவேட்டர், கேஜ்வீல், பார் அமைக்க, விதை விதைக்க, கடலை அறுவடை செய்ய, களை எடுக்க, தேங்காய் மட்டை உரிக்க எனப் பல்வேறு நிலைகளிலும் இன்று இரும்பினால் ஆன இயந்திரங்கள் பயன்பாட்டில் உள்ளன.

மாட்டுவண்டி

வே. தனபாக்கியலட்சுமி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர்-46

இன்றைய இயந்திர உலகில் கனரக வாகனங்களின் பயன்பாடும் பாதிப்பும் அதிகரித்துக் கொண்டே வருகிறது. ஏறக்குறைய 30 ஆண்டுகளுக்கு முன்பு வரை பெரும்பாலான மக்கள் மாடுகள் பூட்டிய வண்டிகளை வேளாண்மைக்காகவும், போக்குவரத்திற்காகவும் பயன்படுத்தி யிருக்கின்றனர். மாட்டுவண்டிகள் குறைந்த பணச் செலவில் அதிக ஆயுட்காலத்துடன் மிகுந்த பயன்பாட்டினைக் கொடுத்துள்ளன. இயற்கை மாசடையாமலும் அதே சமயத்தில் மக்களின் பயன்பாட்டிற்காகவும் மாட்டுவண்டிகள் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. இத்தகைய மாட்டுவண்டி குறித்த தகவல்கள், அதன் அளவுமுறைகள், மரபுவழி வந்தவர்களுக்கு மட்டுமின்றி அனைத்துத் தரப்பினருக்கும் தெரிவிக்கும் விதத்தில் இக்கட்டுரை அமைகிறது.

மாட்டுவண்டி

மாட்டுவண்டிகளில் இரண்டு வகை உண்டு. 1. பெரிய மாட்டு வண்டி 2. சிறிய மாட்டுவண்டி. இவ்விரண்டு வண்டிகளில் பெரிய மாட்டு வண்டியில் காளை மாடு பூட்டப்பட்டு ஓட்டப்படும். வேளாண்மைத் தொழில், கட்டடத் தொழில் போன்ற தொழில் செய்வோர் உரம், தட்டு, கல், மணல் போன்றவற்றை ஏற்றிவரப் பெரிய மாட்டுவண்டிகள் இருந்திருக்கின்றன. சிறிய மாட்டு வண்டிகள், பெரிய மாட்டு வண்டிகளைவிட அளவிலும் அமைப்பிலும் சிறியவைகளாக இருக்கும். காளை மாடுகளைப் பூட்டாமல் கன்றுக்குட்டிகள் இவ்வண்டியில் பூட்டப்படும். குடும்பத்தாருடன் ஊர்த் திருவிழா, பண்டிகை போன்றவற்றிற்காக வெளியூர் செல்வதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. பெரிய வண்டிகளில் பேரங்கி போடுவதில்லை. எனவே சத்தம் வரும். இதில் பயணம் செய்யமுடியாது. ஆனால் சிறிய வண்டியில் பேரங்கி மாட்டப்படும். பயணத்திற்காகவே இவ்வண்டிகள் தயாரிக்கப் படுகின்றன.

இவ்வகை வண்டிகளைத் தவிர 'ரேக்ளா' எனப்படும் பந்தய வண்டிகளும் உள்ளன. இவைகளிலும் மாடுகள் பூட்டி ஓட்டப்படும். இவ்வண்டி பந்தயக் காலங்களுக்கு மட்டுமே பயன்படும்.

மாட்டு வண்டி – பாகங்கள்

மாட்டுவண்டிக்கான உதிரிப்பாகங்களை முதலில் தயாரித்தப்பின் அவைகளை ஒன்றுடன் ஒன்றாக இணைத்து உருவாக்க வேண்டும். இதனடிப்படையில் இதன் பாகங்களை முதன்மை உதிரிப்பாகங்கள், துணைமை உதிரிப்பாகங்கள் எனக் கொள்ளலாம். சக்கரம், நுகம், ஏர்க்கால் போன்றவற்றை முதன்மை உதிரிப்பாகங்களிலும், இருசுக்கட்டை, கும்பம், கடையாணி, பார்சட்டம் போன்றவை துணைமை உதிரிப்பாகங்களிலும் அடங்கும்.

அளவுமுறைகள்

ஒரு தரமான மாட்டுவண்டியினை உருவாக்குவதற்கு உதிரிப்பாகங்களின் அளவுகள் மிக முக்கியமானதாகும். வண்டியின் செயல்பாட்டிற்கேற்ப அதன் அளவுமுறை இருக்க வேண்டும். ஏனெனில் ஒவ்வொரு பாகமும் வண்டியின் ஓட்டத்திற்கேற்ப ஒரு வண்டிக்கு முக்கியமானதாகும். இதில் வெவ்வேறு அளவினை மேற்கொண்டால் இருசினில் செருகி அதனை உருவாக்க முடியாது. சக்கரத்தின் செயல்பாடு முற்றிலும் செயலற்றுவிடும். எனவே எந்தப் பாகம் என்ன அளவு என்பதில் தெளிவு இருக்க வேண்டும். மாட்டுவண்டியின் அளவுகள் குறித்துக் கள ஆய்வு மேற்கொள்ளப்பட்டதன் மூலம் பெறப்பட்ட அளவுமுறைகள் இங்குக் கொடுக்கப்படுகிறது.

வண்டியின் அகலமானது 3 அடியாகவும் அதனுடைய நீளமானது 7 1/2 அல்லது 8 அடியாகவும் எடுத்துக்கொள்ளும் போது அதனுடைய உதிரிப்பாகங்கள் பின்வரும் அளவுகளில் இருக்க வேண்டும்.

சக்கரம்	- 4 1/2 அடி உயரம்
ஆரக்கால்	- 4 1/2 அடி உயரத்திற்கு 2 அங்குல கனம்.
இருசுக்கட்டை	- 4 அடி நீளம் 10 அங்குல கணம்
பட்டா	- 2 அங்குல அகலத்திற்கு 1/2 அங்குல கனம்
வட்டை	- 5 அங்குல அகலம்
பார்ச்சட்டம்	- 5 அங்குலத்திற்கு 2 1/2 அங்குல கனம்
பாடி	- 5 அங்குலம் 2 1/2 அங்குல கனம்
ஏர்க்கால்	- 15 அடி நீளம் 6 அங்குலத்திற்கு 4 அங்குல கனம்
நுகம்	- 6 அடி நீளம் 5 அங்குலத்திற்கு 4 அங்குல கனம்
கோனாமுட்டி	- 2 அடி நீளத்திற்கு 2 அடி உயரம்
பகலை	- 3 அடி அகலம் 7 1/2 நீளத்திற்கு 10 அங்குல அகலம்

கிளிமூக்குச்சட்டம்	- 4 அடி நீளம் 3 அங்குலத்திற்கு 2 அங்குல கனம்
சவேர்தப்பை	- 5 அடி நீளம்
தெத்து	- 2 அடி உயரம்
படல் (முன்)	- 3 அடி உயரம்
படல் (பின்)	- 1/2 அடி உயரம்

இந்த அளவுமுறைகளைப் பயன்படுத்தி மாட்டுவண்டி உருவாக்கப் படுகிறது. சிறிய வண்டிகள் இந்த அளவுகளைக் குறைத்துக் கொண்டு செய்யப்படும்.

அமைப்பு முறை

செவ்வக வடிவில் வந்து, அதிலிருந்து கூம்பு வடிவமைப்பில் இருக்கும். பின் அந்தக் கூம்பிலிருந்து நீளமாக நுகம் இருக்கும். வண்டியின் இருபுறமும் இரு சக்கரங்கள் இருக்கும். வண்டியினுள் பல உதிரிப் பாகங்கள் இடப்படும். அவைகளுள் பலகை என்பது பொருள்களை ஏற்றிக் கொண்டு வர உதவும் வண்டியின் மேற்பகுதியில் இருப்பது. இந்தப் பகுதியைப் பயன்படுத்துவதற்காகத் தான் வண்டியே செய்யப்படுகிறது. தெத்து என்பது பலகையைச் சுற்றி இருபுறமும் மேல் ஏற்றப்பட்ட பொருள்கள் கீழே விழாமல் இருக்கத் தடுப்புச்சுவர் போல் இருக்கும். இந்த அமைப்பினைப் 'பாடி' என்றழைப்பர். வண்டியின் முன்னும் பின்னும் அமைப்பது படலாகும். வண்டியின் முன் கட்டுவது முன்னம்படல் என்றும், பின்புறம் கட்டுவது பின்னம்படல் என்றும் அழைக்கப்படும். பொருள் கீழே விழுந்து சிதறாமல் இருக்க இது கட்டப்படுகிறது. முன்னம்படல் உயரமாகவும், பின்னம்படல் உயரம் குறைவாகவும் இருக்கும்.

ஏர்க்காலானது வண்டியின் நடுவில் இருக்கும். எருதுகளைப் பூட்டிச் செல்லும் போது நுகத்திற்குத் தாங்கியாக இது அமைக்கப்படுகிறது. நுகமானது எருதுகளைப் பூட்டிச் செல்ல நீளவாக்கில் இருக்கும். இதில் மாடுகளை கட்டக் கடமாலை இருக்கும். இதன் மூலம் மாடுகள் சங்கிலியால் கட்டப்படுகிறது. கோனமுட்டி நுகத்தின் பளுவைத் தாங்கிக் கொடுப்பது. சவேர்தப்பை ஏர்க்காலுக்கு இருபுறமும் அமைக்கப் பட்டிருக்கும். சவேர்தப்பைக்கு இடையில் கிளி மூக்குச் சட்டம் அமைக்கப் பட்டிருக்கும். சக்கரம் வண்டி நகருவதற்குப் 'பாடி' யின் கீழ் பொருத்தப் பட்டிருக்கும்.

செய்முறை

சக்கரம், கும்பம், இருசு, பட்டா, வட்டை, நுகம், பார்சட்டம், தெத்து முதலான பாகங்களைத் தனித்தனியாக உருவாக்கி இணைக்க வேண்டும். ஒரு சக்கரத்திற்கு 12 ஆரக்கால்கள் உருவாக்க வேண்டும். கும்பத்தினை நன்கு கடைந்து 4 கும்பக்கட்டுப் போடவேண்டும். கும்பக்கட்டினுள்

ஆரக்கால்களுக்கு 12 துளைகள் இட வேண்டும். ஒரு சக்கரத்திற்கு 6 வட்டை. ஒரு வட்டைக்கு 2 துளைகள் இட வேண்டும். ஆரக்காலுக்குக் குருத்தடித்து வட்டையினை அதனுள் செருகி வைத்து நெருக்கமாகச் சேர்த்துவிட வேண்டும். அதற்குமேல் இரும்புப் பட்டாவினை அடிக்க வேண்டும். நடுவில் ஒரு சக்கரத்திற்கு 2 வல்லவாய் (இரும்பு) அடித்துப் போட வேண்டும். அடுப்புக்கறி வைத்து நெருப்பிட்டு அதனுள் வெட்டிரும்பினை உருக்கிச் சமிட்டியால் அடித்து இரும்பினை வளைத்து ஒட்ட வேண்டும். இருசு தண்ணீர் மாதிரி காய்ச்சி ஒட்ட வைக்க வேண்டும். பட்டாவினைக் கீழே வைத்து அதற்குமேல் தேங்காய் மட்டையை வைத்து வைக்கோலில் நெருப்பிட்டு பின் அதனை உலர வைத்துச் சக்கரத்தினை அதன்மேல் போட வேண்டும்.

இவ்வாறாகச் சக்கரம் செய்யப்படுகிறது. பின்பு இருசுக் கட்டையின் மேல் காடி எடுத்து அதில் ஏர்க்காலைப் போட வேண்டும். பின்னர் அதன்மேல் பலகைகளால் இணைத்த மேல் 'பாடி'யைத் தூக்கி எடுத்து வைக்க வேண்டும். அதற்கு முன் போல்ட்டினைப் பொருத்தி இறுக முடுக்க வேண்டும். இவ்வாறு செய்வதால் ஏர்க்கால் நகராமல் இருக்கும். இருசுக் கட்டையில் இருசு நகராமல் இருக்க அல்லக்கட்டுப் போட வேண்டும். அதனுள் மரையாணி போட்டு இறுக முடுக்க வேண்டும்.

ஏர்க்காலுக்கு இருபுறமும் இரண்டு சவேர்த்தப்பை போட வேண்டும். ஏர்க்காலுக்கு முன்னால் கோனாமுட்டி சேர்த்து, அதற்குத் துளையிட்டு போல்ட்டினைத் திருகி இறுக முடுக்க வேண்டும். அவ்வாறு செய்தால் நகராமல் இருக்கும். பின்பு நுகத்தில் எருதுகளுக்குத் தாம்புக்கயிறு கட்டுவதற்காக நான்கு துளைகள் இடவேண்டும். நுகத்தின் நடுவில் ஒரு குந்து அமைக்க வேண்டும். இதில் சங்கிலி கட்டப்பட்டிருக்கும். இதனை ஏர்க்காலிலிருந்து நுகத்திற்குக் கொண்டு சென்று அங்கிருந்து மாடுகளின் கழுத்தில் மாட்டப்படும்.

இவ்வாறாக மாட்டுவண்டி செய்யப்படுகிறது.

மரத்தேர்வு மற்றும் தொழில்நுட்பம்

மாட்டுவண்டியின் எல்லாப் பாகங்களுக்கும் விலை அதிகமான மரங்கள், விலை குறைவான மரங்கள் எனப் பயன்படுத்த முடியாது. பாகங்களின் செயல்பாடு வண்டியில் எவ்வாறு அமைகிறது என்பதைக் கொண்டே மரவகைகள் தேர்வு செய்யப்படுகிறது. சக்கரத்தில் இருக்கும் ஆரக்கால்கள் தேக்கு மரத்தில் செய்யப்படுகிறது. ஏனெனில் தேக்கு மரத்தில் விரிசல் ஏற்படாது. 100 ஆண்டுகளுக்கு உழைக்கக் கூடியது. இதேபோல் ஏர்க்காலும் தேக்கு மரத்திலேயே போடப்படுகிறது. ஆரக்காலும், ஏர்க்காலும் வண்டியின் முதன்மைப் பாகங்களாகும். இவைகளில் விரிசல் அல்லது கரையான் பிடித்தால் வண்டி முழுதும் பழுதுபட்டு விடும்.

அதற்காகத் தான் வலுவான தூய்மையான தேக்கு போடப்படுகிறது. இருசுக்கட்டை கருவேல மரத்தில் போடப்படுகிறது. இம்மரம் நெகிழும் தன்மையுடையது. இருசு கும்பக்கட்டிற்கேற்ப நெகிழ வேண்டுமென்பதால் இருசிற்குக் கருவேலமரம் போடப்படுகிறது. இம்மரம் 35 ஆண்டுகள் உழைக்கக் கூடியது. மாடுகளைப் பூட்டும் நுகமானது கனமாக இருந்தால் மாடுகளின் கழுத்து இறுக்கமடைந்து புண்ணாகிவிடும். எனவே கனமில்லாத மரமான பூவாலி மரம் போடப்படுகிறது.

வண்டியின் 'பாடி' யில் போடப்படும் பலகைகள் மா அல்லது பலா மரங்களில் போடப்படுகிறது. இம்மரங்கள் கடினத்தன்மை வாய்ந்தது மற்றும் விலையும் குறைவு. 35 முதல் 45 ஆண்டுகள் வரை உழைக்கக் கூடிய வகையில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. சவேர்தப்பையில் அமரும் போது இதமாக இருக்க வேண்டும். அப்போது தான் ஓட்டுநர் கட்டுப்பாட்டில் வண்டி செல்லும். இருக்கை சரியாக இருக்க வேண்டும். அதனால் மூங்கிலினை இரண்டாகப் பிளந்து போடப்படுகிறது. இதனால் ஓட்டுநருக்கு இடையூறு ஏற்படுவதில்லை.

உற்பத்திச் செலவு

மாட்டுவண்டிகளை உருவாக்குவதற்கான முழுப் பொறுப்பும் ஆசாரிகளிடமே கொடுத்துவிட்டால் ரூ 15 ஆயிரம் முதல் ரூ 25 ஆயிரம் வரை பணம் செலவாகும். சிறிய வண்டியெனில் ரூ 10,000 முதல் ரூ 15 ஆயிரம் வரை செலவாகும். தேவையான மரவகைகளை நுகர்வோரே கொள்முதல் செய்து கொடுத்துவிட்டால் அவர்களுக்கான தினக்கூலி ரூ 300-400 ரூபாயைக் கொடுத்துவிட வேண்டும். ஒரு வண்டி செய்வதற்கு 15 நாட்கள் முதல் 30 நாட்களாகும். மாட்டுவண்டியின் பயன்பாட்டினைப் பொறுத்து இடையில் உதிரிப்பாகங்களில் பாதிப்பு ஏற்படும் பொழுது அதனை மீண்டும் சரிசெய்து பயன்படுத்தப்படுகிறது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. இராமசாமி, 55, தச்சு, கொல்லர், தேவராயபுரம்
2. பழனிசாமி, 67, தச்சு, கொல்லர், தேவராயபுரம்
3. மாணிக்கம், 45, விவசாயம், வெள்ளாளர், புல்லாக்கவுண்டன் புதூர்
4. ரஞ்சிதம், 55, தச்சு, கொல்லர், புல்லாக்கவுண்டன் புதூர்
5. அமராவதி, 35, விவசாயம், 10ஆம் வகுப்பு, வெள்ளாளர், பரமசிவன்புரம்

மாட்டுச் சாணம்

வ.சந்திரசேகர்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்கு மக்கள் வாழ்வில் பயன்படுத்தப்படும் புழங்கு பொருட்களில் ஒன்றான மாட்டின் சாணம் பற்றி இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

திருவிழாக் காலங்களில் மாட்டுச் சாணப் பயன்பாடு

கொங்கு நாட்டு மக்கள் தமிழ் மாதங்களான மார்கழி, தை, மாசி போன்ற மாதங்களில் வெள்ளி, திங்கள் நாட்களில் வீட்டின் முற்றத்தில் சாணம் கரைத்து மெழுகுவது தங்கள் வழக்கம் என்கிறார்கள். வெள்ளிக்கிழமை சாமிக்கு உகந்த நாள் என்பதால், வீட்டின் முன் சாணம் தெளித்து வீட்டினைச் சுத்தமாக வைத்துக் கொள்வதாகவும், மார்கழி மாதத்தில் ஒவ்வொரு நாளும் சாணம் தெளித்து, அச்சாணத்தில் பிள்ளையார் பிடித்து அதில் அருகம்புல், பூசணிப்பூ போன்றவற்றை வைப்பதாகவும் கூறுகின்றனர். இன்றைய காலங்களில் பூசணிப்பூ அதிகம் கிடைக்காததால் ஏதாவது ஒரு பூ வைக்கின்றனர். வெள்ளை நிறப் பூக்களைத் தவிர மற்ற நிறங்களில் உள்ள பூக்களை வைப்பதாகவும் கூறுகின்றனர்.

மார்கழி மாதத்தில் சாணத்தினால் பிள்ளையார் பிடித்து முதல் நாள் அருகம்புல் வைப்பதாகவும், இரண்டாம் நாள் இரண்டு பிள்ளையார் பிடித்து வாசலில் வைப்பதாகவும், இது போன்று பதினொரு நாட்கள் வரை பதினொரு பிள்ளையார் வைப்பதாகவும், பன்னிரெண்டாவது நாளில் ஒரு பிள்ளையார் பிடித்து வைத்து அதில் பூ வைப்பதாகவும் கூறுகின்றனர். இவ்வாறு முப்பது நாட்களிலும் வீட்டின் முற்றத்தில் மாட்டின் சாணத்தினால் பிள்ளையார் பிடித்து வைத்து மார்கழி கடைசி நாளில் இப்பிள்ளையாரை ஆற்றில் கரைத்து விட்டு, மறுநாள் வீட்டின் முன் பொங்கல் வைத்து வழிபடுகின்றனர். மாட்டின் சாணத்தினால் பிள்ளையார் பிடித்து வைப்பதால் யானை முகத்தனின் அருள் கிடைக்கும் என்றும், தங்கள் குடும்பத்தில் செல்வம் பெருகும் என்றும், தங்கள் குழந்தைகள் நலமாக இருப்பதாகவும் கூறுகின்றனர்.

மருத்துவத்தில் மாட்டுச் சாணப் பயன்பாடு

மனிதனின் உடம்பில் அடிபட்டு வீக்கம் ஏற்பட்டு வலி உண்டாகும் இடத்தில், மாட்டின் சாணத்தை எடுத்து மண் சட்டியில் தீயில் வறுத்துத் துணியில் வைத்துச் சாணத்தோடு சிறிதளவு உப்புச் சேர்த்து அடிபட்ட இடத்தில் ஒத்தடம் கொடுத்தால், அந்த வீக்கமும் வலியும் அப்போதே குணமாகி விடுவதாகவும், ஊசி மருந்தைக்காட்டிலும் மாட்டின் சாணத்தினால் வைத்தியம் பார்த்தால் உடனே சரியாகிவிடுவதாகவும் கூறுகிறார்கள்.

இறப்புச் சடங்கின் போது சுடுகாட்டுக்குச் சென்று வந்த பின் மாட்டுச் சாணத்தை வீட்டு வாசலில் பரப்பி அதன் மேல் மிதித்து பின்னர் வீட்டிற்குள் வருவதாகவும், இதனால் சுடுகாட்டின் பிண வாடையினால் வருகின்ற தாக்கம், பிற மனிதர்களிடம் வருகின்ற நோய்த் தாக்குதல்கள் போன்றவைகள் தவிர்க்கப்படுவதாகவும் கூறுகின்றனர். வீட்டில் உள்ள நபர்களுக்கு அம்மை நோய் வந்தால் வீட்டிற்குள்ளும் வீட்டின் முற்றத்திலும் மாட்டுச் சாணம் பயன்படுத்துவதில்லை.

உரத்தில் மாட்டுச் சாணப் பயன்பாடு

கோடைக் காலங்களில் மாட்டின் சாணத்தைக் கூடைகளில் எடுத்துச் சென்று வயல்களில் கொட்டிப் பரப்பி விட்டு வருகின்றனர். இச்சாணம் நன்றாகக் காய்ந்து மண்ணோடு மண்ணாகக் கலந்து, மழைக் காலங்களில் விவசாயத்திற்கு நல்ல உரமாகப் பயன்படுவதாகவும், இதனால் நல்ல விளைச்சல் தருவதாகவும் கூறுகின்றனர். மேலும் நெல், மிளகாய், பருத்தி போன்ற தானியங்கள் நாம் எதிர்பார்க்கின்றதைக் காட்டிலும் அதிகமாக விளைச்சல் தரும் என்கிறார்கள். தென்னை மரங்கள், வாழை மரங்கள் என அனைத்து வகையான மரங்களுக்கும் உரமாகச் சாணத்தைப் பயன்படுத்துகின்றனர். குறிப்பாக முருங்கை மரத்திற்கு அதிகம் பயன் படுத்துவதாகவும் கூறுகின்றனர். மேலும் மாட்டின் சாணத்தை ஒரே இடத்தில் கொட்டி வைத்தால் மக்கி நல்ல உரமாகப் பயன்படும் என்கிறார்கள்.

பிற நிகழ்வுகளில் மாட்டுச் சாணப் பயன்பாடு

மாட்டின் சாணத்தோடு ஒரு குறிப்பிட்ட அளவு அதாவது பத்து எருவு செய்வதற்கு நான்கு கையளவு நெல் உமி, அல்லது வைக்கோலைச் சிறு சிறு துண்டாக நறுக்கிக் கலந்து உருண்டையாகப் பிடித்து வட்டமாகத் தட்டிச் சுவர்களில் காயவைத்து நான்கு அல்லது ஐந்து நாட்கள் கழித்து எருவை எடுத்து கூடையில் அல்லது சாக்குகளில் பத்திரமாக வைத்துக் கொள்வதாகவும், பின்னர் எருவைக் கொண்டு தீ எரிப்பதாகவும், அதனால் உண்டான சாம்பலை வைத்துப் பாத்திரம் விளக்கவும், பல் துலக்கவும் பயன்படுத்துவதாகவும் இச்சாம்பல் பயன்பாட்டினால் பல்லும் பாத்திரங்களும் நல்ல பளபளப்பாக இருப்பதாகவும் கூறுகின்றனர்.

மேலும் மாட்டின் சாணத்தினால் ஆன எருவைக் கொண்டு இறந்தவர்கள் உடலை எரிப்பதற்குப் பயன்படுத்துவதாகவும் கூறுகின்றனர்.

மாட்டின் சாணம் வளமைக்கு அடித்தளமாகக் கருதப்படுவதால் வீட்டில் விளக்கேற்றி வைக்கும் போது சாணத்தைப் பரப்பி அதன் மேல் விளக்கை வைக்கின்றனர். விளக்கின் சூடு சாணத்தின் மேலேறி வருகின்ற மணம் நன்மை தரும் என்கிறார்கள். மேலும் தெய்வ வழிபாட்டின் போது ஓமக் குண்டங்களில் புதுப்பட்டுத் துணியோடு மாட்டின் சாணத்தையும் சேர்த்துத் தீயில் எரிப்பதாகவும் அதனால் உண்டாகும் சாம்பலைத் திருநீறாகப் பயன்படுத்துவதாகவும் கூறுகின்றனர். திருமணம் மற்றும் பிற காரியங்களுக்குப் பெரிய அளவில் சமையல் செய்யத் தொடங்குமுன் அடுப்புக் கட்டி சாணத்தினால் பிள்ளையார் பிடித்து வணங்கிய பின்பே அடுப்பைப் பற்ற வைப்பதாகவும் கூறுகின்றனர்.

முறம், மூங்கில் கூடை போன்ற பொருட்களுக்கு மாட்டுச் சாணத்தினால் மெழுகுவதால் அக்கூடைகள் சுத்தமாகவும், திடமாகவும் இருக்கும் என்கிறார்கள். கதிர் அடிக்கும் களத்தில் சாணம் கரைத்துப் பூசிய பின்தான் கதிர் அடிப்பது வழக்கம். மண் வீடுகளில் மாட்டின் சாணத்தை கரைத்துப் பூசுவதால் மண் உதிராமல் கெட்டியாகப் பிடித்துக் கொள்வதாகவும், அடுப்பைச் சாணமிட்டு மெழுகி விளக்கேற்றி வெள்ளி, செவ்வாய்க்கிழமைகளில் அழகுபடுத்துவதாகவும், மேலும் பெண்கள் பூப்பெய்திய பின்னர் தனியாக அமர வைக்கத் தயாரிக்கப்படும் குடிலில் மாட்டின் சாணத்தைப் பிள்ளையார் பிடித்து விளக்கேற்றிய பின்னர்தான் பெண் அந்தக் குடிலுக்குள் போக வேண்டும் என்கிறார்கள். இவ்வாறு மாட்டின் சாணம் பல்வேறு நிகழ்வுகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. இவ்வாறு கொங்கு மக்கள் தங்கள் வாழ்வில் மாட்டின் சாணத்தை ஒரு தெய்வ வழிபாட்டுப் பொருளாகவும், பல நிகழ்வுகளில் நம்பிக்கைப் பொருளாகவும், வயல்களில் உரமாகவும், உடல் வலிக்கு மருந்தாகவும் பயன்படுத்துகின்றனர். மேலும் எருமை மாட்டின் சாணத்தை நல்ல காரியங்களுக்குப் பயன்படுத்துவதில்லை எனவும் கூறுகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. க.லட்சுமி, 71, நான்காம் வகுப்பு, மிளகாய் வியாபாரம், வடவள்ளி, காமாட்சி அம்மன் கோவில் தெரு, கோவை.

2. பெ.வேலம்மாள், 65, கூலி, வடவள்ளி, காமாட்சி அம்மன் கோவில் தெரு, கோவை.

3. ம.அங்காத்தாள், 70, மூன்றாம் வகுப்பு, மிளகாய் வியாபாரம், வடவள்ளி, காமாட்சி அம்மன் கோவில் தெரு, கோவை.

தொழுவம்

முனைவர் ஓ. பாலகிருஷ்ணன்
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

இந்திய மக்கள் தொகையில் 70% கிராமங்களில் வாழ்கின்றனர். இவர்களின் முக்கியத் தொழிலாக உழவுத் தொழிலும் கால்நடை வளர்ப்பும் அமைந்துள்ளது. சங்க காலம் முதற்கொண்டு இவ்விரு தொழில்களும் இணைந்தே காணப்படுகின்றன. கால்நடைகள் என்றும் ஒரு நாட்டின் செல்வமாகப் போற்றப்பட்டன. அதனால்தான் ‘மாடு’ என்ற சொல்லுக்குச் ‘செல்வம்’ என்ற பொருளும் ஏற்பட்டது. சங்க இலக்கிய ஆய மகள் ஒருத்தி நெய் விற்றுக் கிடைத்த பணத்தில் தங்க நகை வாங்காது, நல்ல எருமைக் கன்றுகளை வாங்கி வளர்த்தாள் என்பதை,

> “நெய்விலைக் கட்டிப் பசும்பொன் கொள்ளாள்
> எருமை நல்லன் கருநாகு பெறூஉம்”

என்ற பெரும்பாணாற்றுப்படைப் பாடல் அடிகள் வழி அறியலாம்.

கால்நடை வளர்ப்பு காலங்காலமாக நடந்து வரும் தொழில் எனலாம். அறிவியல் வளர்ச்சியினாலும், திட்டமிட்ட அணுகு முறைகளாலும் இன்று உலகின் பால் உற்பத்தியில் இந்தியா முதலிடம் வகிக்கிறது. இதற்கு முக்கியக் காரணம் கால்நடைகளை நன்கு பராமரிப்பதாகும். இத்தகைய பராமரிப்பு நன்கு அமையக் கால்நடைகள் இருக்கும் இடமான தொழுவம் ஆரோக்கியமான சூழலில் அமைக்கப்பட வேண்டும். அதன் இன்றியமையாமை, அமைப்பு, பயன்பாடு போன்றவற்றை இக்கட்டுரை விளக்குகிறது.

கால்நடை வளர்ப்பு

கிராமப்புறங்களில் தங்களின் குடும்ப வருமானத்தைப் பெருக்கிக் கொள்ள மக்கள் மாடு, எருமை போன்ற கால்நடைகளை வளர்த்து வருகின்றனர். கொங்கு நாட்டுப்புறங்களில் உழவுத் தொழில் செய்வோர் பெரும்பாலும் மாடு, எருமை வளர்ப்பர். இது பண வருவாய் தருவதுடன்

மக்களின் அன்றாட உணவுத் தேவைக்குப் பயன்படக் கூடியதாகவும் உள்ளது. பால், தயிர், மோர் போன்ற உணவுப் பொருட்களும், கால் நடைகளின் சாணம் போன்ற கழிவுப் பொருட்களும் கால்நடை வளர்ப்பில் கிடைக்கும் நன்மைகளாகும். கிராமப்புறங்களில் அறிவியல் முறைப்படி கால்நடைகள் வளர்ப்பதற்குரிய இடங்கள் அமையாவிட்டாலும் பெரும்பான்மை தங்களின் இடவசதிக்கு ஏற்பத் தொழுவம் அமைத்து வளர்க்கின்றனர்.

'தொழுவம்' என்பதைக் குறிக்கக் 'கட்டுத்தறி' என்ற சொல் இலக்கிய வழக்கில் உள்ளது. தொழுவம் என்பது கொட்டில், கொட்டடி போன்ற சொற்களாலும் கொங்குப் பகுதிகளில் குறிக்கப்படுகிறது. 'கட்டுத்தாரை' என்ற பேச்சு வழக்குச் சொல்லும் பயன்பாட்டில் உள்ளது.

தொழுவத்தின் அமைப்பு

கால்நடைகள் ஒரு நாளின் பெரும்பகுதி இருக்கும் இடம் தொழுவம். எனவே தொழுவம் நல்ல காற்றோட்டமும், வெளிச்சமும் உடையதாக இருப்பது மிகவும் அவசியம். கால்நடைகளின் கழிவுகள் தேங்காமலும், அசுத்தமான சூழ்நிலை ஏற்படாமல் இருக்குமாறும் தொழுவம் அமைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

கொங்குப் பகுதியில் கால்நடைகள் வளர்ப்பிற்கான தொழுவம் இரு முறைகளில் அமைகின்றன. ஒன்று திறந்த வெளியில் அமையும் தொழுவம். மற்றது மழை, வெயில் போன்றவற்றிலிருந்து கால்நடைகளைப் பாதுகாக்கும் நிரந்தரத் தொழுவம்.

திறந்தவெளித் தொழுவம்

கால்நடைகளை நாள் முழுதும் ஒரே இடத்தில் கட்டி வைக்க இயலாது. காலை, மாலை வேலைகளில் நிரந்தரத் தொழுவத்தைத் தூய்மை செய்யவும், நல்ல இயற்கையான சூழலில் அவைகள் சிறிது நேரம் இருக்கவும் அமைந்த இடம் தான் இத் திறந்தவெளித் தொழுவம். இதற்கு மேற்கூரை இருக்காது. கால்நடைகளைக் கட்டி வைப்பதற்கான இரும்பு அல்லது மரத்தாலான முளை, தீவனங்கள் இடுவதற்கான காடி எனப்படும் அமைப்புடன் இருக்கும். திறந்தவெளியாக இருப்பதால் காற்றோட்ட வசதி மிக்கும், கால்நடைக் கழிவுகளின் அசௌகரியங்கள் ஏற்படாமலும் இருக்கும். இத்திறந்த வெளித் தொழுவம் கொங்கு நாட்டுப் பகுதிகளில் கால்நடை வளர்ப்புக்குக் கட்டாயம் இருக்கும்.

நிரந்தரத் தொழுவம் அல்லது முறைப்படுத்தப்பட்ட தொழுவம்

இத்தகைய தொழுவம் ஓர் அமைப்பிற்கு உட்பட்டது. இத்தொழுவத்தின் மேற்கூரை (Roof) யானது ஓடுகள் அல்லது

தென்னங்கீற்றுக்களால் அல்லது பனை ஓலைகளால் வேயப்பட்டிருக்கும். கால்நடைகளை மழை அல்லது வெயிலிலிருந்து பாதுகாக்க இது பயன்படுகிறது. இக்கூரை பெரும்பாலும் 6 அடி முதல் 9 அடி வரை உயரம் உடையதாக இருக்கும். கூரையின் விளிம்பு 2 1/2 அடி பக்கச் சுவரிலிருந்து வெளியில் நீட்டி விடப்பட்டிருப்பதால் மழைச்சாரல் கால்நடைகளைப் பாதிக்காது.

தொழுவம் அமையும் இடம் சுற்றுப்புறத்தை விடச் சற்று மேடாக இருப்பின் கழிவுநீர் விரைவில் வெளியேறும். தொழுவத்தின் திசையமைப்பு (Orientation) நல்ல காற்று வசதி கிடைக்கும் படியாகவும், அதே நேரத்தில் சூரிய வெப்பம் கால்நடைகளைத் தாக்காதவாறும் அமைக்கப்பட வேண்டும். பெரும்பாலும் கிழக்கு மேற்காக நீளவாக்கில் தொழுவங்கள் அமைந்திருக்கும். கிராமப் புறங்களில் கால்நடை வளர்ப்பு அதிகமாக இருப்பதால் மரநிழல், நல்ல குடிநீர், சந்தடியில்லாமை போன்ற இயற்கைச் சூழல் அதிகமாக இருக்கும்.

கிராமங்களில் களிமண் உள்ள பகுதிகளில் தொழுவம் அமைக்கப்படுவதில்லை. ஏனெனில் களிமண் கழிவு நீரை உறிஞ்சாது. எனவே சரளை மண் வகைகள் உள்ள பகுதியில் தொழுவம் அமைக்கப் பட்டிருக்கும். கால்நடைகள் நிற்கும் இடம் நீண்ட நாட்களுக்கு உறுதியாகவும், வெயில் காலங்களில் குளிர்ச்சியாகவும், எளிதில் உலரக் கூடியதாகவும், ஈரத்தை உறிஞ்சாமலும் இருக்கும்படி பார்த்துக் கொள்வர்.

தொழுவத்தின் உட்பக்கம் சற்று மேடாகவும், வரவரச் சற்று இறக்கமாகவும் அமைதல் நலம். அப்பொழுதுதான் மாடுகள் சிறுநீர் கழிக்கும் போது அவை தொழுவத்தின் வெளிப்பகுதியை ஒட்டி அமைக்கப் பட்டிருக்கும் வடிகாலில் வெளியேற வசதியாக இருக்கும். கால்நடைகள் கட்டப்பட்டுள்ள தொழுவத்திற்கு அருகில் ஒரு குழி தோண்டியிருப்பர். அதில் வடிகால் வழியாக வரும் திரவக் கழிவுகள் சேகரமாகும். ஒரு நாளைக்கு ஓரிருமுறை அவற்றைச் சுத்தம் செய்வர். சில பகுதிகளில் தொழுவத்தின் தரை ஈரத்தைப் போக்க ஆற்றுமணல், வறண்ட மண் இவற்றைப் பயன்படுத்துவர். பெரும்பாலும் கொங்குப் பகுதியில் உள்ள கால்நடைத் தொழுவங்கள் ஆரோக்கியமான சூழலில் இருக்கும்.

கொங்குப் பகுதியில் அமைந்துள்ள தீவனத் தொட்டிகள் கற்களால் நீளவாக்கில் ஒரு சுவர் போல ஓரடி உயரம், ஓரடி ஆழம் உள்ளதாக அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இத்தொட்டியில் இடப்படும் தீவனங்களைக் கால்நடைகள் சிரமமின்றி உண்ணவும், தீவனங்கள் வீணாகாமலும் இருக்க இவ்வமைப்பு முறை பயனுள்ளதாக உள்ளது. சில பகுதிகளில் மரத்தாலான தீவனத் தொட்டிகள் பின்புறம் 2 1/2 அடி உயரமும், கால்நடைகளின் பக்கம்

1 1/2 அடி உயரமும், 1 3/4 அடி உள் கூடு, 9 அங்குல ஆழம் கொண்டதாக அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இவ்வமைப்பு முறை கால்நடைகளுக்கு உணவு உண்ண ஏதுவாக இருக்கும்.

கால்நடைகளுக்கான குடிநீர் பெரும்பாலும் சிமெண்ட் தாழிகளில் தனியாக வைக்கப்பட்டிருக்கும். இதுவும் தொழுவத்திற்கு அருகில் இருக்கும். பால் மிகுதியாகத் தர வேண்டிப் புண்ணாக்கு, பருத்திக் கொட்டை போன்றவற்றைக் கலந்து அத்தாழியில் வைப்பர். மேய்ச்சலுக்குப் பின் கால்நடைகள் அவற்றை அருந்தும். சில சமயங்களில் தண்ணீர் மட்டும் அவற்றில் நிரப்பப்பட்டிருக்கும். இத்தாழிகள் எளிதாகக் கால்நடைகள் நீரருந்துவதற்கு வசதியாகச் சிறிது உயரத்தில் பதிக்கப்பட்டிருக்கும்.

தொழுவம் நாள்தோறும் ஓரிருமுறை தூய்மை செய்யப்படும். சிமெண்ட் தரையாக இருப்பின் கழுவி விடப்படும். நவீனக் கட்டமைப்புடன் இல்லை என்றாலும் சுகாதாரமான நிலையில் கொங்குப் பகுதிகளில் தொழுவம் அமைந்துள்ளது எனலாம்.

சவாரி வண்டி

முனைவர் க.திருமகள்
தமிழ்த்துறை
அருள்மிகு பழனியாண்டவர் மகளிர் கலைக் கல்லூரி
பழனி

சமுதாய அமைப்புகள் தோன்றியவுடன் மனிதனின் போக்கு வரத்துகள் அதிகரிக்கத் தொடங்கியது. மனிதன் பயன்படுத்தியதில் முதன்மையான போக்குவரத்துச் சாதனம் சவாரி வண்டியாகும். இந்த வண்டியின் அனைத்துப் பகுதிகளும் தேக்கு மரத்தால் செய்யப்படுகிறது. இரண்டு எருதுகள் பூட்டிப் போக்குவரத்துக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

மேல் கூடு

மேல்கூடு செய்வதற்கு 20 பிரம்புகளை 2 அல்லது 3 நாட்கள் தண்ணீரில் ஊற வைத்து வளைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இப் பிரம்பின் மேல் பாய் வைத்துத் தைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இது பயணிகளுக்கு மழை, வெய்யில் போன்றவற்றில் இருந்து பாதுகாப்புக் கொடுக்கும் கவசமாக அமையும்.மேல்கூட்டின் தொடர்ச்சியாக அமைவது இரண்டு பக்கப் பலகையாகும்.

பக்கப் பலகை

இது மேல் கூட்டையும் அடிப்பகுதியையும் (சாய்த்து கொள்ளும் இடம்) இணைக்கும் பாலமாக அமைந்துள்ள பலகையாகும். இதன் உள்பகுதியில் குஷன் வைத்துத் தைத்து மெத்தை போன்று செய்யப் பட்டிருக்கும். இதனால் பயணம் சொகுசாக அமைகின்றது. இதன் வெளிப்புறம் வர்ணம் பூசப்படுகின்றது.இதன் அளவு=அகலம்: 2 1/2, நீளம் 5 1/4.

அடிப்பலகை

வண்டியின் அடிப்பகுதி ரீப்பர் கட்டைகளில் இணைக்கப் பட்டிருக்கும். 10 ரீப்பர் கட்டைகள் 2 அங்குல இடைவெளி விட்டு அமைக்கப்பட்டிருக்கும். கீழே நான்கு குறுக்குக் கட்டைகள் பொருத்தப் பட்டிருக்கும். இதற்குக் கீழே ஒரு சிறு பெட்டி உட்புறமாக இணைக்கப் பட்டிருக்கும். இதன்மேல் வைக்கோல் போட்டு அதன்மேல் துணி விரிப்பு அல்லது பஞ்சு மெத்தை வைத்துப் போடப்பட்டிருக்கும்.

வட்டை

வட்டை என்பது ஏழு பகுதிகளைக் கொண்டு வட்ட வடிவில் அமைவதாகும். இதன் மேற்புறம் டயர் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இதன் உள் பகுதியில் ஆரக்கால்கள் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். இது சக்கரத்தின் ஏழு பகுதிகளையும் ஒன்றுடன் ஒன்று இணைக்கும் பொழுது வட்ட வடிவம் கிடைகிறது. அதனால் இதற்கு 'வட்டை' எனப் பெயர் பெற்றிருக்கலாம்.

கும்பம் அல்லது கும்பக் கட்டை

கும்பம் என்பது 14 ஆரக்கால்களும் ஒன்றாக இணையும் சற்றுக் கனமான உருளை வடிவத்தில் அமைந்த பகுதியாகும். இதன் நடுப்பகுதியில் துளையிட்டு அச்சாணி பொருத்தப்பட்டிருக்கும். வண்டியின் பாரத்தைத் தாங்கும் முக்கியப் பாகமாக அமைகின்றது.

போல் மரம்

6 3/4 அடிக்கு முன்பாக நுகம் வரை நீண்டு இருக்கும் பகுதியைக் குறிக்கும். போல் மரத்தின் தொடக்கத்தில் பலகை போன்ற அமைப்பு இருக்கும். இதன் மேல் வண்டி ஓட்டுநர் அமர்ந்து கொள்ள ஏதுவாக அமைந்துள்ளது. இந்த மரம் நுகத்தில் சென்று முடிவடையும்.

சக்கரம்

14 ஆரக்கால்களைக் கொண்டு அமைந்ததாகும். உயரம் 4 1/2 அடி, கனம் 2 1/2. 1 1/2 சைக்கிளைப் போல் ரிம் போட்டு இருக்கும். 14 ஆரக்கால்களும் கும்பக்கட்டையில் ஆரம்பித்து வட்டையில் சென்று முடிவடையும்.

வில்

வில் என்பது உருக்கு இரும்பால் ஆன பட்டையான பகுதியாகும். இது இரண்டு சக்கரங்களையும் இணைய வைத்து வண்டிக்கு எடை தாங்கும் கருவியாகச் செயல்படுகின்றது. இது வண்டியின் மிக முக்கியமான பகுதியாகும். இது 3 அடி நீளத்தில் அமைந்ததாகும்.

அச்சாணி

இது சக்கரத்தின் மையப்பகுதியில் அமைந்தது. சக்கரத்தின் சுழற்சி வேகத்தை அதிகரிக்கச் செய்கின்றது. இத்துடன் பேரிங் இணைக்கப் பட்டுள்ளது. இதில் ஏற்படும் உராய்வைத் தடுப்பதற்காகக் கிரீஸ் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அளவு - 5 1/2 அடி. இது வில்லுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும்.

டிராவுப் பெட்டி

இது 2-1 நீளம் அகலம் கொண்ட பெட்டியாகும். இது வண்டியின் கடைசிப் பகுதி (அதாவது அடிப்புரத்தில்) அமைந்ததாகும். இது நாம்

எடுத்துச் செல்லும் பொருட்கள் மற்றும் செருப்பு போன்றவற்றை வைத்துக் கொள்ளப் பயன்படும்.

லாக்கம்பி

3 அடி நீளத்தில் வண்டியின் பின்புறத்தில் அமைந்த கம்பியாகும். இது பயணத்தின் போது (மேடு பள்ளம் ஏறி. இறங்கும் போது) பயணிகள் கீழே விழாமல் இருக்க உதவும் பாதுகாப்புக் கம்பியாக அமைகின்றது.

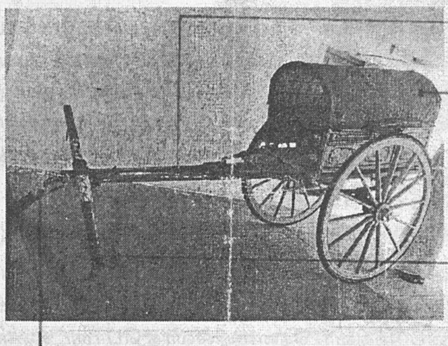
அலங்காரப் பலகை

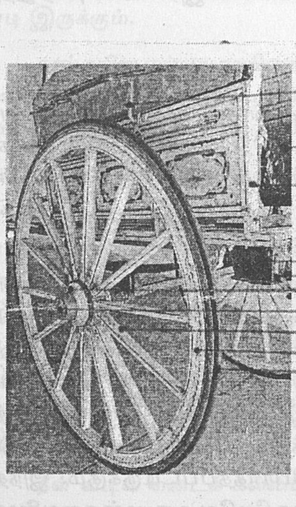
2 அடி நீளம் 3/4 கனம் கொண்ட பலகை இரண்டு சக்கரங்களுக்கும் மேல் புறமாக அமைக்கப்பட்ட பலகையாகும். இது அழகிற்காகவே பொருத்தப்படுகிறது.

சமுதாய அமைப்புகள் விரிவடையத் தொடங்கியவுடன் போக்குவரத்துகளும் அதிகரித்தன. அதன் விளைவாக மக்கள் தங்களின் போக்குவரத்திற்குச் சவாரி வண்டிகளைப் பயன்படுத்தினர். 17ஆம் நூற்றாண்டிற்குப் பிறகு ஆங்கிலேயரின் வருகைக்குப் பின்பு மோட்டார் வாகனங்கள் கண்டுபிடிக்கப்பட்டு பயன்பாட்டிற்கு வரத்தொடங்கின.

இந்த 21ஆம் நூற்றாண்டில் இது போன்ற வண்டிகளின் பயன்பாடு முற்றிலும் நிறுத்தப்பட்டு விட்டன. ஆகவே அழிந்து வரும் புழங்கு பொருட்களில் இந்த வண்டி முதலிடத்தில் உள்ளது.

சவாரி வண்டி


மேல்மரம்
மேற்கூடு.
நுகத்தடி
ஏர்க்கால்


அலங்காரப்பலகை
பஞ்சு மெத்தை
பக்கப்பலகை.
அச்சாணி
ஆரக்கால்
வட்டை
டயர்.

தராசு

தூரன் சு.வேலுச்சாமி
2/133, ரோசா இல்லம்,
காளிவேலம்பட்டி-அ.நி,
கு.நா.புரம்-வழி-641 662
பல்லடம் (வழி), திருப்பூர்.

கொங்கு – புழங்கு பொருட்கள்

மக்கள் அன்றாட வாழ்க்கைக்குத் தேவையான பொருட்கள் பலவுண்டு. எந்தெந்தப் பொருள் எப்பொழுது தேவையோ அப்பொழுதெல்லாம் பயன்படுத்துவர். தேவையில்லாத பொருட்களைப் பாதுகாப்பாகப் பதனமாக வைத்திருப்பர். தேவையான போது எடுத்துப் 'புழங்கு' வார்கள். அப்பொருட்களே புழங்கு பொருட்களாகும். இப்படிபட்ட புழங்கு பொருட்கள் கொங்கு நாட்டில் ஏராளமாக உள்ளன. பட்டியலிட முடியாது. இங்கு எடுத்துக் கொண்டது சுமார் 50, 60 வருடங்களுக்கு முன்பிருந்த, பருத்தி, புளியங்காய் இரண்டையும் நிறுத்து எடை போடும் 'தராசு' என்பதாகும்.

தராசின் அமைப்பு

சுமார் 4 1/2 அடி நீள இரும்புத் துண்டின் இரு பக்கங்களிலும் பட்டையாக அமைந்து வளைந்திருக்கும். இது தராசின் 'தண்டு' பாகம் என்பது பெயர். அதில் துவாரம் இருக்கும். அந்தத் துவாரத்தில் டபிள்யூ அல்லது 'ய' வடிவத்திலிருக்கும் கொக்கிகளை இருபுறம் தாங்கிக் கொண்டிருக்கும்.

இரும்புத்துண்டின் மத்தியில் ஒரு பட்டையான மேல் பகுதியில் 'குமிழ் இருக்கும். இதில் ஒரு சிறு 'முள்' அளவு காட்டுவதற்காகக் குமிழில் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். இந்த முள்ளைச் சுற்றி வட்ட வடிவமான ஒரு கெட்டியான இரும்புத் தகடு சுமார் 1/2 இஞ்ச் அகலத்தில் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். அதுவும் குமிழுடன் இணைந்திருக்கும். இந்த வட்டத் தகடு இரண்டு பக்கமும் இருக்கும். மேல் பக்கம் இரண்டும் ஒன்றாக இருப்பது போல் ஒரு தகடு போர்த்தப்பட்டிருக்கும். இந்தத் தகட்டில் கீழே உள்ள முள்ளுக் கிணையாக மேலே ஒரு முள் தலைகீழாக பொருத்தப் பட்டிருக்கும். இந்த இரண்டு முள்ளும் சரியாக நின்றால் அளவு சரி என்பதாகும்.

இந்த வட்ட வடிவத் தகட்டிற்கு முள் பாதுகாப்பு 'கொப்பி' என்று பெயர். இந்தத் தகட்டின் மேல் பக்கத்தில் இரண்டு வளையங்கள் இணைந்து அதில் ஒரு ஒற்றைக் கொக்கி இருக்கும். இது இத்தராசின் அமைப்பு முறையாகும்.

எடைப் பட்டியின் அமைப்பு

சாக்குப்பையை எடுத்து நான்கு மூலைகள் ஒரே அளவாக சமசதுரமாகச் செய்து விளிம்புகளை மடக்கி நன்கு தைத்து இருக்கும். நான்கு மூலைகளிலும் துளைகள் இடப்பட்டு இத்துளைகள் 'தோல்' அல்லது 'ஆஸ்' (வார்) கொண்டு துளைகளின் விளிம்புகளைச் சுற்றி வைத்து சிறு கயிறு போன்ற வாரினால் தைத்து' அந்துஸாக் இருக்கும்.

இந்தப் பட்டின் நான்கு துளைகளிலும் நீளமான நூல், கதம்பம், மஞ்சி இவற்றால் ஆன கயிறு விட்டுக் கட்டியிருக்கும். நான்கு மூலைகளிலிருந்து வரும் கயிறு ஒரு இடத்தில் ஒன்றாகச் சேர்த்து முடி இடப்பட்டிருக்கும். முடிக்கும் மேல் உள்ள பகுதி தராசில் மாட்டுவதற்கு ஏதுவாக இருக்கும். இது எடைக்கல் உள்ளதட்டு. பருத்தி அளவிலே போட்டு நிறுக்கும் பட்டில் இடையில் முடிச்சிருக்காது. அப்படியே நேராக இருக்கும். ஏனெனில் பருத்தியை 'மலகி'ல் போடுவதற்கு ஏதுவாக இருப்பதற்காக, இதுவே 'பட்டின்' அமைப்பு. இரண்டு பட்டுக்களில் ஒன்றில் 'அடைக்கல்' அல்லது 'துலாக்கல்' லை வைத்து மூடிக்கட்டியிருக்கும் ஏனெனில் 'துலாக்கல்' அடிபடாமல் இருக்க வேண்டும். பட்டில் உள்ள கயிற்றின் நீளம் சுமார் 5 அடி இருக்கும்.

நூல் கயிறு என்பது நூலினால் திரித்துச் செய்யப்பட்டது. கதப்பக்கயிறு என்பது தேங்காய் மட்டையைப் பதப்படுத்திச் செய்யப்பட்டது. மஞ்சிக் கயிறு என்பது கற்றாழையைப் பதப்படுத்திச் செய்யப்பட்டது.

துலாக்கல் அல்லது எடைக்கல்லின் அமைப்பு

இது உருண்டையாகவும், நீள் வடிவ உருண்டையாகவும் இருக்கும் அடிப்பாகம் தட்டையாகவும் விளிம்புடனும் அமைந்திருக்கும். மேல்புறம் காவடி போன்று வட்ட வடிமாக இருக்கும். இதன் மையத்தில் ஒரு துளை இருக்கும். இத்துளையில் கயிறோ அல்லது 'வாரோ' உள்ளே கோர்த்துக் கட்டப்பட்டிருக்கும். இது கருங்கல்லினால் ஆனது. உருண்டை வடிவமாக இருப்பது. கருங்கல், வெங்கச்சாங்கல் இரண்டிலும் உண்டு. நீள் வடிவ உருண்டைக் கல்லில் கோடுகள் வரையப்பட்டுப் பார்ப்பதற்கு அழகாக இருக்கும்.

நீள் வடிவ எடைக் கல்லின் மேல்பாகத்தை 'மேல் தலை' என்றும், மத்திய பாகத்தை 'வயிற்றுப்பகுதி' என்றும், கீழே தட்டையாக இருக்கும் அடிப்பாகத்தைப் 'பாதக்கால்' என்றும் கூறுவர்.

பயன்படுத்தும் முறை

இந்தத் தராசு முக்கியமாக பருத்தி, புளியங்காய் நிறுக்க மட்டுமே அதிகமாகப் பயன்படுத்தப்பட்டது. வேறு ஏதாவது பயன்பாட்டில் இருந்ததா என்ற விபரம் கள ஆய்வில் சரியாகக் கிடைக்கவில்லை. பருத்தி விளையும் காலங்களில் ஆட்களை விட்டுப் பருத்தியை எடுத்துக் கொண்டு வந்து வீட்டிலோ அல்லது தோட்டத்துச் சாளையிலேயோ (குடிசை) 25 முதல் 50 'பொதி' யாகும் வரை 'அம்பாரமாகப்' போட்டு வைப்பார்கள்.

புளியங்காய் இருக்கும் காலங்களில் அவற்றை உதிர்த்துக் கொண்டு வந்து தோட்டத்துச் சாளையில் (குடிசை) 'குத்தாரி' வாகக் கொட்டி வைத்திருப்பார்கள். இந்தக் குத்தாரியில் உள்ள காய்களை நிறுத்து அளப்பதற்கும் பயன்படுத்தினார்கள். மற்ற எதற்கும் பயன்படுத்தியதாகத் தெரியவில்லை.

பருத்தி அம்பாரம் இருக்குமிடத்தில் பக்கத்தில் இருக்கும் விட்டத்திலோ அல்லது சட்டத்திலோ ஒரு கயிறு லாவகமாகச் சுற்றிக் கட்டப்பட்டிருக்கும். அந்தக் கயிற்றிலே இந்தத் தராசின் மேல் பக்கமுள்ள, கொக்கியைப் போட்டுக் கீழே விட வேண்டும். தராசு சமமானவுடன் ஒரு பக்கத்தில் எடைக் கல் உள்ள பட்டின் கயிற்றைக் கொக்கியில் மாட்ட வேண்டும். இது நிலையாக இருக்கும். அடுத்து இன்னொரு பட்டில் அம்பாரத்தில் உள்ள பருத்தியை எடுத்து வைத்துக் கொண்டு வந்து தராசின் மறுபக்கமிருக்கும் 'கொக்கியில்' மாட்ட வேண்டும்.

எடைக்கல் இருக்கும் பக்கமும், பருத்தி இருக்கும் பக்கமும் இரண்டும் சமமாக 'முள்' காட்டியதும் பருத்தியை எடுத்துப் பக்கத்தில் கட்டித் தொங்கும் 'மலகி'ல் போட வேண்டும்.

பருத்தி, புளியங்காய் எல்லாம் 'மனுவு' என்ற கணக்கில் கணக்கிடப்பட்டது. எடைக்கல்லின் அளவு ஒரு 'மனுவு' என்பதாகும்.

மனுவு என்பது 28 ராத்தல் அளவு கொண்டது. 10 மனுவு அல்லது 280 ராத்தல் கொண்டது ஒரு பொதியாகும் என்ற கணக்கு நடைமுறையில் இருந்தது.

ஒரு 'மனுவு' என்பது இன்றைய கணக்கில் '10' கி என்ற அளவினை உடையது.

புளியங்காய்களைச் சாக்குப்பைகளில் 5 மனுவு வரை பிடிப்பார்கள். இதற்கு மலகு இல்லை. 5 மனுவு வரை மட்டுமே பிடிப்பார்கள்.

பாதுகாப்பும், நம்பிக்கையும்

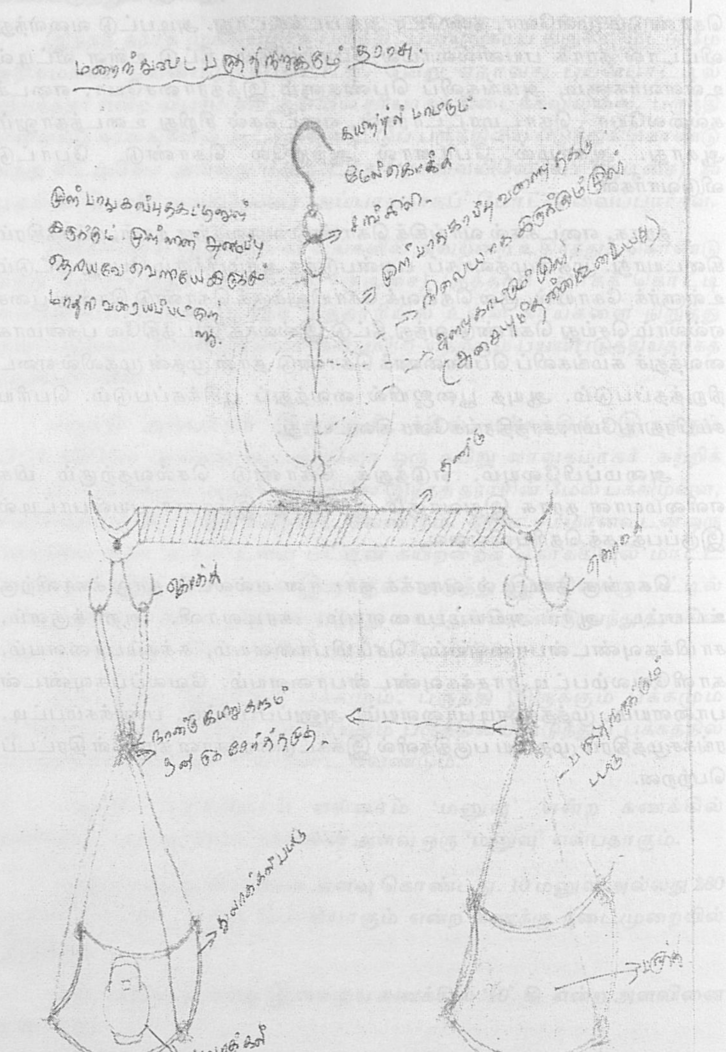
இந்தத் தராசு பயன்படுத்தாதபோது வீட்டின் மூலையில் சார்த்தி வைத்திருப்பர். கட்டியும் தொங்கவிடமாட்டார்கள். வீட்டில் 'அட்டாலி'

யில் பதனமாகப் படுகிடையாக வைக்கப்பட்டிருக்கும். எக்காரணம் கொண்டும் முள்ளோ, தண்டோ அடிபடக்கூடாது. அடிபட்டு வளைந்து விட்டால் தராசு பயனில்லாமல் போய்விடும். தீட்டு உள்ள வீட்டில் உள்ளவர்களும், அமங்கலிப் பெண்களும் இத்தராசையோ, எடைக் கல்லையோ தொடமாட்டார்கள். எடைக்கல் சிறிது உடைந்தாலும் ஆகாது. ஆகாமல் போனால் ஆற்றிலே கொண்டு போட்டு விடுவார்கள்.

தராசு, எடைக்கல் வாங்கிக் கொண்டு வருவதற்கு நாள், நட்சத்திரம் கிடையாது. முதன்முதலாகப் பயன்படுத்த ஆரம்பிக்கும் போது மட்டும் உள்ளூர்க் கோயில், குல தெய்வக் கோயிலுக்குக் கொண்டு சென்று பூசை எல்லாம் செய்து கொண்டு வந்து தீட்டு இல்லாத இடத்திலே பதனமாக வைத்துச் சுமங்கலிப் பெண்ணைக் கொண்டு தான் முதன் முதலில் எடை நிறுத்தப்படும். ஆயுத பூஜையில் வைத்துப் பூசிக்கப்படும். பெரிய சம்பிரதாயமோ, சாத்திரங்களோ கிடையாது.

அமைப்பிலேயும், எடுத்துக் கொண்டு செல்வதற்கும் மிக எளிமையான தராசு இதுவாகும். தற்போது இத்தராசு பயன்பாட்டில் இருப்பதாகத் தெரியவில்லை.

கொங்கு நாட்டில் வாரக்க நாடான பல்லடம் தாலுக்காவிற்கு உட்பட்ட ஆர். அய்யம்பாளையம், கரடிவாவி, ஆறாக்குளம், சாமிக்கவுண்டன்பாளையம், செம்மிபாளையம், சுக்கம்பாளையம், காளிவேலம்பட்டி, ராசக்கவுண்டன்பாளையம், வேலப்பகவுண்டன் பாளையம், முத்தாண்டிபாளையம், அனுப்பப்பட்டி, பணிக்கம்பட்டி, ரங்கசமுத்திரம் முதலிய பகுதிகளில் இக்கட்டுரைக்கான தரவுகள் திரட்டப் பெற்றன.



வேளாண் புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள்

முனைவர் மோ.செந்தில்குமார்
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
அரசு கலைக்கல்லூரி (தன்னாட்சி)
கோயம்புத்தூர்-641 018.

இக்கட்டுரைக்கான ஆய்வுக்களமாக கொங்கு நாட்டில் ஈரோடு மாவட்டம் சிவகிரி ஊராட்சி ஒன்றியத்தில் உள்ள மாரப்பம்பாளையம் என்ற குக்கிராமம் எடுத்துக் கொள்ளப்பட்டுள்ளது. கீழ்ப்பவானி பாசனத் திட்டத்தின் கீழ் வேளாண்மையை முதன்மையான தொழிலாக இன்றுவரை கடைப்பிடித்து வரும் இம்மக்களின் புழங்கு பொருட்கள் தொடர்பான நம்பிக்கைகளை இக்கட்டுரை ஆய்கிறது. சேகரிக்கப்பட்ட தரவுகளின் அடிப்படையில் வேளாண்மையை அடிப்படையாகக் கொண்டு 1. விதைப்புக்கு முந்தைய பயன்பாட்டுக்குரிய புழங்கு பொருட்கள் 2. விளைச்சலுக்குப் பிந்தைய பயன்பாட்டுக்கு உரிய புழங்கு பொருட்கள் என்று பாகுபடுத்தலாம்.

1. விதைப்புக்கு முந்தைய பயன்பாட்டுக்குரிய புழங்கு பொருட்கள்

1.1. கலப்பை

வேளாண்மையில் நிலத்தைத் தயார் செய்வதற்குக் கலப்பை முதன்மையான கருவியாக உள்ளது. கருவுத்தடி, கலப்பை, கொழுவு, மேழி, நூத்தாணிக்குச்சி, சங்கிலி, நுகந்தடி, கன்னிக்கயிறு ஆகிய தனித்தனிக் கூறுகளைப் பொருந்தும்படி பொருத்தி அமைக்கப்படுவது கலப்பை. காளைகளைப் பூட்டி உழும் பொழுதும், உழவுக்குப் பின்பும் இக்கலப்பை தொடர்பான சில நம்பிக்கைகளை மக்கள் கொண்டுள்ளனர். அவைகள் பின்வருமாறு,

1. உழவு செய்யாதபோது கலப்பையைக் கழுவி நேராக நிறுத்தி வைக்க வேண்டும்.
2. காலால் உதைக்கக் கூடாது. தவறிக் கால் பட்டுவிட்டால் கும்பிட வேண்டும்.
3. உழவு தொடங்கும் போது மேழியைத் தொட்டுக் கும்பிட வேண்டும்.
4. உழவு முடித்தபிறகு வயலில் மேழியைச் சாய்த்து வைத்துவிட்டு வரவேண்டும்.
5. மேழியின் மேல் காக்கை அமரக்கூடாது.
6. அடுத்த நாள் உழவுக்காக உழவு வயலிலேயே கிடத்திவிட்டு வரும் கலப்பையைத்

தாண்டக்கூடாது.

7. நுகத்தடியைக் காலால் மிதிக்கவோ, தாண்டவோ கூடாது.

8. நுகம், கருவுத்தடி முதலான கலப்பையின் அனைத்து மரப்பொருட்களையும் அவை காலாவதியான பிறகு விறகாகப் பயன்படுத்தக்கூடாது.

1.2. பொட்டுக் கூடை

மூங்கிலால் பின்னிச் சாணத்தால் மெழுகப்பட்டுப் பயன் படுத்தப்படும் புழங்கு பொருள் பொட்டுக் கூடை என்று அழைக்கப்படுகிறது. விதைகளை விதைப்பதற்கும் பயிர்களுக்கு உரமிடுவதற்கும் இப்புழங்கு பொருள் பயன்படுத்தப்படுகிறது. பொட்டுக்கூடை தொடர்பான நம்பிக்கைகள்:

1. விதைப்புக்குக் கொண்டு செல்லும்போதோ அல்லது விதைத்துவிட்டு வீடு திரும்பும் போதோ இதனைத் தலையில் கவிழ்த்து வைத்துக் கொண்டு நடக்கக்கூடாது.

2. விளை நிலத்தில் இக்கூடையைக் கவிழ்த்து வைக்கக் கூடாது.

3. விதைப்பு முடிந்த பின் விதைப்பொருளைச் சிறிதளவு பொட்டுக்கூடையில் இட்டு வீட்டுக்கு எடுத்து வர வேண்டும்.

2. விதைப்புக்குப் பிந்தைய பயன்பாட்டுக்குரிய புழங்கு பொருட்கள்

2.1. வள்ளம்

வள்ளம் , நான்கு படி அளவு கொண்டதாக அமையும். இந்த வள்ளம் இரும்பினாலும், செம்பினாலும் செய்யப்படுகின்றது. விவசாய விளைபொருட்களை அளக்கும் கருவியான இந்த வள்ளம் குறித்த பல்வேறு நம்பிக்கைகள் மக்களிடையே நிலவுகின்றன. அவைகளாவன:

1. வள்ளத்தில் நெல், ராகி, கம்பு முதலான எந்தத் தானியத்தை அளந்தாலும் அதில் சிறிதளவு இட்டு வைக்க வேண்டும்.

2. வள்ளத்தைக் காலால் உதைக்கக்கூடாது. தவறிக் கால் பட்டுவிட்டால் அதைக் கும்பிட வேண்டும்; வள்ளத்தைக் குப்புறக் கவிழ்த்தக்கூடாது.

3. நெல்லை அளக்கும் போது முதல் வள்ளத்தை இலாபம் என்று சொல்லி அளக்க வேண்டும்.

3.. தொழிலாளர்களாகக் கருதப்படும் வண்ணார், நாவிதர், பண்டாரம், குயவர் ஆகியோருக்கு வள்ளத்தில் அளந்து கொடுப்பது வழக்கம்.

2.2. படி

இது விளைச்சலுக்குப் பிந்தைய தானியப் பயன்பாட்டுக் கருவி. உணவுக்காக அரிசியை அளந்து போடும் கருவியாகப் பயன்படுகின்றது. தெய்வமாக மதிக்கப்படும் இந்தப் படி குறித்த நம்பிக்கைகள் வருமாறு,

1. படியில் எப்போதும் சிறிதளவு அரிசி இட்டு வைக்க வேண்டும்.

2. பிச்சை இடும் அரிசி சிறிதளவாக இருந்தாலும் அதைப் படியில் இட்டு பிச்சைப் பாத்திரத்தில் இடவேண்டும்.

3. படியைக் காலில் உதைக்கக் கூடாது. தவறிக் கால் பட்டுவிட்டால் அதைக் கும்பிட வேண்டும்; படியைக் குப்புறக் கவிழ்த்து வைக்கக்கூடாது.

4. கழுத்துப் பிடிப்புக்குப் படியை வைத்து உருட்டினால் சரியாகும்.
5. கண்ணேறு கழிக்க மிளகாய் சுற்றிப்போடுவதற்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

2.3. முறம்

இது விளைச்சலுக்குப் பிந்தைய தானியப் பயன்பாட்டுக் கருவி. மூங்கிலால் பின்னி உருவாக்கப்பட்ட இப்புழங்கு பொருள் சாணத்தால் மெழுகிப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. நெல் தூற்றவும், குத்திய நெல்லைப் புடைத்து அரிசியையும் தவிட்டையும் பிரித்தெடுக்கவும் இது பயன்படுத்தப் படுகின்றது.

1. இழவு செய்தி சொல்ல வரும் தகவலாளருக்கு (அருந்ததியர் குலத்தைச் சேர்ந்தவர்) முறத்தில் இட்டு நெல்லை வழங்கும் வழக்கம் உள்ளது.
2. பொங்கல் வைப்பதற்காக முத்தெடுக்க வருபவர்களுக்கும் முறத்தில் நெல் இடுவது வழக்கம்.
3. முறத்தைக் காலில் உதைக்கக் கூடாது, தவறிப் பட்டுவிட்டால் கும்பிட வேண்டும்.
4. குப்பை அள்ளுவதற்கு இம்முறத்தைப் பயன்படுத்தக் கூடாது.
5. திருமணமாகிப் புகுந்தவீடு வரும் பெண் முறத்தைச் சீதனமாகக் கொண்டுவர வேண்டும்.
6. பிணத்திற்குக் கட்டிலைச் சுற்றி மண் கொண்டு வந்து போடுவதற்கும், இறந்தவருக்கு வாய்க்கரிசி போடுவதற்குக் குத்திய நெல்லைப் புடைத்தெடுப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இவ்வாறு பயன்படுத்தப்பட்ட முறத்தை எறிந்துவிட வேண்டும்.
7. புனித்த மாட்டுக்கு சாம்பலை முறத்தில் இட்டுப் புடைத்தவாறு மாட்டை மூன்றுமுறை சுற்றிவந்து மாட்டின் முகத்துக்கு முன் குப்புறக் கவிழ்த்த வேண்டும். இதனால் மாட்டுக்குப் பிடித்த புனிப்பு நோய் நீங்கும்.
8. "ஊருக்கு நல்ல முறம் ஊட்டுக்கு பீத்த முறம்" என்னும் பழமொழி ஊருக்கு உழைத்து, வீட்டுக்கு உழைக்காத ஆண்களைக் கண்டிப்பதற்காகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

2.3. கூடை

மூங்கிலால் பின்னப்பட்ட இக்கருவியும் விளைச்சலுக்குப் பிந்தைய பயன்பாட்டுக் கருவியாகும். இதுவும் சாணத்தால் மெழுகிப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. இது பொட்டிக்கூடை, கொறக்கூடை, மக்கிரிக் கூடை என்று அதன் கொள்ளளவைப் பொருத்துப் பெயர்வேறுபாட்டைக் கொண்டுள்ளது. இக்கூடைகளைக் குறித்த நம்பிக்கைகள் வருமாறு:

1. இவற்றில் அளந்த தானியத்தில் சிறிதளவு இட்டு வைக்க வேண்டும்.
2. கால் பட்டால் தவறில்லை
3. திருமணத்தின் போது மாக்கூடைச் சீர் நிகழ்ச்சிக்கு இக்கூடை பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

3. நம்பிக்கைகள் வழியான பண்பாடு

பொதுவாக நாட்டுப்புற நம்பிக்கைகளில் மேலோங்கி இருப்பது தெய்வத்துடன் தொடர்புபடுத்தப்பட்ட நம்பிக்கைகளாகும்.

1. புழங்குபொருளைத் தாண்டக்கூடாது
2. கால் படக்கூடாது
3. கவிழ்த்து வைக்கக் கூடாது
4. கும்பிட வேண்டும்.

ஆகிய புழங்கு பொருட்களுக்கிடையிலான பொது நம்பிக்கைகள் தெய்வத்தோடு புழங்குபொருளைத் தொடர்புடையதாக்கிப் புனிதப் படுத்துகின்றன. இந்நம்பிக்கைகள் குறிப்பிட்டுச் சொல்லும்படியான நாட்டுப்புறத் தெய்வங்களையோ அல்லது வைதீக சமயத் தெய்வங்களையோ முதன்மைப் படுத்துவதில்லை. மாறாக, அப்புழங்கு பொருட்களின் பயன்பாட்டின் அடிப்படையில் அவை உணவோடு தொடர்புடையதாக இருக்கின்றன. உணவு உயிர்களின் அடிப்படை வாழ்வாதாரம். அந்த வாழ்வாதாரத்தை உற்பத்தி செய்யும் பணியில் பல நூற்றாண்டுகளாக ஈடுபட்டு வரும் வேளாண் மக்கள், உணவையும், உற்பத்தித் தொழிலையும் தெய்வமாகக் கருதுவதால், அவற்றோடு தொடர்புடைய ஒவ்வொன்றிலும் தெய்வத்தன்மையைக் காண்பது இம்மக்களின் பண்பாடாக உள்ளது.

வேளாண்மையை மையமாகக் கொண்டு இயங்கும் வேளாண் சமூகத்தின் பண்பாட்டுக் கட்டமைப்பு முழுமையும் உற்பத்தியையும், உணவு தானியத்தையும் சார்ந்த ஒரு பண்பாட்டு வலை பரந்த அளவில் பின்னப்பட்டுள்ளது. தொழில், தொழில் சார்ந்த நம்பிக்கை, உணவு தானியப் பயன்பாடு, வழிபாடு, பிறப்பு, இறப்பு, திருமணம் என்று அனைத்துப் பண்பாட்டு நிறுவனங்களிலும் இத்தெய்வீகத்தன்மை என்ற சரடு ஊடும் பாவுமாகப் பிணைந்திருப்பதைக் காணமுடிகிறது. இந்தப் பண்பாட்டுப் பிணைப்பின் காரணமாகத்தான் இன்னும் இவ்வேளாண் சமுதாயம் அத்தொழிலோடு ஒட்டிக் கொண்டிருக்கின்றது. "ஊடான ஊட்ல ஒரு முறம் கூட இல்லாம இருக்கக்கூடாது" என்ற கருத்தோட்டம் பயன்படுத்த தேவை இல்லாவிட்டாலும் முறத்தை வீட்டில் வாங்கி வைத்துக் கொள்வதை இம்மக்கள் மரபாகக் கொண்டுள்ளனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. எம்.வேலம்மாள், 65, கல்வி, இல்லை, மாரப்பம்பாளையம்
2. கே.பழனிச்சாமிக்கவுண்டர், 62, 5ஆம் வகுப்பு, மாரப்பம்பாளையம்
3. சு.சுப்பிரமணியகவுண்டர், 71, 3ஆம் வகுப்பு, மாரப்பம்பாளையம்
4. எம்.தங்கவேல், 52, இளநிலைப் பட்டம், மாரப்பம்பாளையம்
5. பொ.இளையம்மாள், 78, கல்வி, இல்லை, மாரப்பம்பாளையம்
6. ப.பழனியம்மாள், 54, கல்வி, இல்லை, மாரப்பம்பாளையம்
7. சு.இளையம்மாள், 58, கல்வி, இல்லை, மாரப்பம்பாளையம்

பனைபடு புழங்கு பொருட்கள்

முனைவர் சி. சித்ரா
இணைப்பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர் 641 046

கொங்கு நாட்டின் நாமக்கல் மாவட்டத்தில் குறிப்பாக ஓடக்காடு, அருவங்காடு கிராமங்களில் வாழும் நாடார் சமூகத்தைச் சார்ந்த மக்களின் வாழ்வோடும் தொழிலோடும் ஒன்றிப் பயன் நல்கும் பனைபடு பொருட்களைப்பற்றி விரிவாக விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கம்.

நாமக்கல் மாவட்டம், திருச்செங்கோடு தாலுக்காவிலுள்ள ஓடக்காடு, அருவங்காடு கிராமங்கள் பவானியிலிருந்து திருச்செங்கோடு செல்லும் வழியில் கிழக்குத் திசையில் 9 கி.மீ தொலைவில் உள்ளன. அடுத்தடுத்து இருக்கும் இவ்விரண்டு சிறு கிராமங்களும் வானம் பார்த்த பூமியாக உள்ளன. வறண்ட காட்டுப் பகுதியான இங்கு பயறும் நிலக் கடலையும் விளைகின்றன. இவற்றைத் தவிர ஏறத்தாழ 3000 பனைமரங்கள் இப்பகுதியில் அடர்ந்து காணப் பெறுகின்றன. இம்மரங்கள் இங்கு வாழும் மக்களுக்குத் தொடர் வருவாயைக் கொடுத்துத் தொண்டு செய்து வருகின்றன.

பனைமரங்களின் படிநிலை வளர்ச்சி

ஓடக்காடு, அருவங்காடு கிராமங்களில் பனைமரங்களைப் பரவலாகப் பார்க்க முடிகின்றது. விவசாய நிலங்களில் வறப்போரங்களில் பனை மரங்களை வளர்க்கும் வழக்கமும் உண்டு. மரங்களில் மிக உயர்ந்த தாகக் கருதப்பெறும் பனைமரம் 50 அடிக்கு மேல் வளரும் இயல்புடை யது. தென்னந்தோப்பைப் பார்த்துப் பார்த்துப் பராமரிப்பது போல் பனை மரங்களுக்கு ஏதும் செய்யத் தேவையில்லை. முற்றிக் கீழே விழுந்த பனம்பழம் அழுகிக் கொட்டையாகி மண்ணுக்குள் புதைந்து முளைத்து மரமாகிவிடும். மண்ணில் இருக்கும் நீரைத் தானாகவே உறிஞ்சிக் கொள்வதால் நீர் ஊற்ற வேண்டுவதில்லை. வளர்ந்த பனை மரத்தில் 16 முதல் 30 வரையிலான மடல்கள் இருக்கும். இவை 70 - திலிருந்து 90 ஆண்டுகள் வரை பயன் தருகின்றன. பனங்கொட்டை - பனங்கிழங்கு - பனங்கருக்கு - பனைமரம் - மடல் - பாளை - பன்னாடை - குரும்பைக்காய்

- நுங்கு - சேவாக்காய் - பனம்பழம் - பனங்கொட்டை என்பன பனை மரங்களின் வளர்ச்சிப் படிநிலைகளாகும்.

பனங்கொட்டை	-	பனம்பழம் அழுகி, கொட்டையாகி, அடுத்த மரத்திற்கான வித்தாகும்
பனங்கிழங்கு	-	பனங்கொட்டை முளைத்துப் பனங்கிழங்காகும்
பனங்கருக்கு	-	பனங்கிழங்கு வளர்ந்து இளம்பனையாவது பனங்கருக்கு
பனைமரம்	-	வளர்ந்த பனைமரம்
மடல் (ஓலை)	-	மாதத்திற்கு ஒன்றென 30 வரை வளரும்
பாளை	-	கருதாம்பாளை, கோராம்பாளை என்னும் இருவகை
பன்னாடை	-	மரத்தின் ஓலைக்குக் கீழ் வளரும்
குரும்பைக்காய்	-	நுங்குக்கு முந்தைய நிலை
நுங்கு	-	பனைமரத்தின் இளங்காய்கள்
சேவாக்காய்	-	நுங்குக்கு அடுத்த நிலை (முற்றிய நுங்கு,
பனம்பழம்	-	பழுத்த சேவாக்காய்
பனங்கொட்டை	-	பனம்பழம் அழுகி, கொட்டையாகி, அடுத்த மரத்திற்கான வித்தாகும்

இத்தகைய வளர்ச்சியில் ஒவ்வொரு படிநிலையிலும் பனைமரம் மிகுந்த பயனை விளைவிக்கின்றது. ஓடக்காட்டிலும் அருவங்காட்டிலும் பனையேறிகளாகப் பணியாற்றும் மக்கள் ஆண்டுதோறும் குறிப்பிட்ட மாதங்களில் இப்பணியை மேற்கொள்கின்றனர்.

சனவரி தொடங்கி மார்ச் மாதம் வரை பனைமரம் பாளை விட்டு வளரும். இதைத் தொடர்ந்து கள் இறக்குதல், நுங்கு எடுத்தல், பனங்கிழங்கெடுத்தல் ஆகிய பணிகளை டிசம்பர் வரை மேற்கொள்கின்றனர். இப்பணியை மேற்கொள்ளும் நாடார் இன மக்கள் இதைத் தவிர பட்டறைகளில், தொழிற்சாலைகளில் பணியாற்றியும் வருமானம் ஈட்டுகின்றனர். முன் முதலீடு இல்லாமலே பெரும்பயன் தரத்தக்க தொழிலாகப் பனைத் தொழில் அமைந்துள்ளமை குறிப்பிடத்தக்கது.

பனைபடு பொருட்கள்

பனையில் ஆண்பனை, பெண்பனை என்னும் இரு வகை உண்டு. பெண் பனையில்தான் பாளைவிட்டு நுங்கு வளரும். கோராம்பாளை, கருதாம்பாளை என்ற இரண்டு பாளைகளுக்கிடையே நுங்குக் குலை வளரும். கோடைக் காலத்தில் இளங்காயாக இருக்கும் நுங்கினைச் சாப்பிட்டால் உடல் சூட்டினைக் குறைத்துக் குளிர்ச்சி தரும். முற்றிய நுங்கினை ஆடு மாடுகளுக்குக் கொடுப்பர். கீழே விழுந்த பழைய பாளை

களையும் பன்னாடைகளையும் அடுப்பெரிக்கப் பயன்படுத்து கின்றனர். பன்னயோலைகளை வெட்டி தடுக்காகக் கட்டி வீட்டுக்கூரை, வேலி, மறைப்பு, தட்டுப்போர், வைக்கோல் போர், பனைவிசிறி, ஓலைச்சுவடி, கூடை, தடுக்கு, கிலுகிலுப்பை, அழகுப் பொருட்கள் ஆகியவற்றுக்குப் பயன் படுத்துகின்றனர்.

பனை மட்டை

பனை மரத்தின் ஓலையைத் தாங்கியுள்ள பகுதி பனை மட்டை ஆகும். இது 5 அடி நீளமுடையதாக இருக்கும். பனை மரத்தின் ஓலையை வெட்டும் போது அவ்வோலையைத் தாங்கியுள்ள, பனை மட்டையைத் தனியாக வெட்டி எடுப்பர். இதன் உள்பகுதி நார் போன்றிருக்கும். அதற்கு அவுனி என்று பெயர். இந்த அவுனியைக் கூரை வேயும்போது ஓலையை இணைத்துக் கட்டப் பயன்படுத்து கின்றனர். சோளம், ராகிக் கதிர்களைக் களத்தில் அடிக்கப் பனை மட்டை பயன்படுகின்றது. மட்டையின் இரு புறமும் இருக்கும் முள்போன்ற பகுதி கருக்கு எனப்படும். கருக்கு நீக்கப் பெற்ற மட்டைப் பகுதி 'பனந்தப்பை' எனப்படும். இத்தப்பையைக் களி சமைக்கும்போது கிளறுவதற்குத் துடுப்பாகப் பயன்படுத்து கின்றனர். மட்டை மரத்துடன் இணையும் பகுதி இரண்டாகப் பிரிந்திருக்கும். இதனைக் காதுபட்டை என்பர்.

கள்

பனை மரத்திலிருந்து கிடைக்கும் போதை தரும் சுவை நீரைக் 'கள்' என்கின்றனர். பண்டைக்காலந்தொட்டு விருந்தோம்பலில் கள் அருந்தும் வழக்கம் பழந்தமிழரிடையே இருந்து வந்துள்ளது. கள் விற்கும், வாங்கும் வழக்கம் இருந்தமையைப் பண்டை இலக்கியங்கள் சுட்டுகின்றன. சான்று:

"கள்ளின் களிநவில் கொடியொடு நன்பல
பல்வேறு குழூஉக் கொடிப் பதாகை நிலைஇ"
(மதுரைக்காஞ்சி 372-373)

"நறவுநொடைக் கொடியோடு
பிறபிறவு நனிவிரைஇ" (பட்டினப்பாலை 183-184)

என்னும் அடிகள் சங்ககாலத்தில் கள் விற்கப்பட்ட இடத்தை உணர்த்தும் கொடிகளை அடையாளங்காட்டுகின்றன. உடல் சோர்வைப் போக்கி நலம் பயக்கும் சுவைநீராகக் கள் கருதப்படுகின்றது. பண்டைத் தமிழர் வாழ்வின் தொடர்ச்சியாக இற்றைத் தமிழரிடையே கள் அருந்தும் வழக்கம் நடை முறையிலுள்ளது. பொட்டி, அல்லக்கவுறு, புரடை, முட்டிகள், ஏணி, தலக்கவுறு, இடுக்குக் கோல், பெல்ட், டம்ளர், கோட்டை, குடம் ஆகிய வற்றைக் கள் இறக்கப் பயன்படுத்தும் புழங்கு பொருட்களாகக் குறிப்பிடுகின்றனர்.

பொட்டி (பெட்டி)

தென்னை மரத்தின் பாளையை அறுத்துக் காயவைத்துப் பின் இரண்டு மூன்று நாட்கள் ஊறவைத்துப் பெட்டி செய்கின்றனர். ஒரு பெட்டி செய்ய 6 பாளைகள் தேவைப்படுகின்றன. இதன் மேல்பகுதி அகன்றும் கீழ்ப்பகுதி குறுகியும் நீளவடிவில் அமைந்திருக்கும். மரமேறும் போது கத்தி, இடுக்குக்கோல், புரடை போன்றவற்றை எடுத்துச் செல்லப் பெட்டியைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இப்பெட்டியின் பின்புறத்தில் இரண்டு துளைகளிட்டு அதைப் பெல்ட்டில் இணைத்துக் கட்டிக்கொண்டு மேலே ஏறுகின்றனர். அவ்வாறு இணைத்துக் கட்டுவதற்கு அவுனியைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

அல்லக்கவுறு (இடுப்புக்கயிறு)

தேங்காய் நாரை ஊறவைத்து முறுக்கிச் செய்யும் கயிற்றை அல்லக் கவுறு என்கின்றனர். இது 13 அடி நீளத்தில் உள்ளது. இதன் ஒரு நுனியில் கொக்கியும் மற்றொரு நுனியில் மாட்டியும் இருக்கும். இரண்டு பகுதிகளையும் மரம் ஏறும்முன் உடம்புடன் மரத்தில் சேர்த்து இணைத்துக் கொள்கின்றனர். இதனால் மர உச்சியில் சென்று எதையும் பிடிக்காமல் வேலை செய்ய முடிகின்றது.

புரடை

முட்டியிலிருந்து கள்ளை எடுத்து ஊற்றிக் கொள்ளப் புரடையைப் பயன்படுத்துகின்றனர். நன்றாக முற்றிய சுரைக்காயை அறுத்துக் காயவைத்து அதன் காம்புப்பகுதியை வாய்போல் செய்வர். பின்னர் உள்ளே இருக்கும் விதைகளை அகற்றிச் சுத்தம் செய்து குடுவைபோல் மாற்றி விடுவர். 5 அல்லது 6 லிட்டர் கொள்ளளவுள்ள இக்குடுவையைப் புரடை என்கின்றனர். இதன் கழுத்துப் பகுதியில் கயிறு கட்டிப் பெட்டியில் மாட்டிக் கொள்வர்.

முட்டிகள்

மண்ணால் ஆன சிறிய பானையை முட்டி என்பர். ஒரு முட்டியில் குறைந்தது 5 லிட்டர்கள் ஊற்றலாம். ஒவ்வொரு மரத்திலும் தோராயமாக 4 அல்லது 5 முட்டிகள் கட்டப்படுகின்றன. மரமேறிகள் சந்தையிலிருந்து 100, 200 என மொத்தமாகத் தேவைக்கேற்ப முட்டிகளை வாங்கி வைத்துக் கொள்கின்றனர்.

ஏணி

பனை மரமேறப் பயன்படும் ஏணி 10 அடி உயரமிருக்கும். மரவேலை செய்யும் ஆசாரிகளால் செய்யப்படும் இந்த ஏணி மூங்கிலால் ஆனது. இந்த ஏணி கனம் குறைந்ததாக இருக்கும். மேலும் ஏணியின் நுனியில் கொக்கி இருக்கும். இக்கொக்கி மரத்தைப் பற்றிக் கொள்வதால்

மரம் ஏறும்போது ஏணிஅசையாமலும் சாயாமலும் இருக்கும்.

தலக்கவுறு (கால் கயிறு)

இது அல்லக் கயிற்றைப் போன்றே தேங்காய் நாரால் செய்யப்படுகின்றது. 2 அடி நீளமுள்ள இக்கயிற்றைக் கொண்டு சற்று இடைவெளி விட்டு இரண்டு கால்களையும் பிணைத்துக் கொண்டு மரமேறுவார்கள். இக்கயிற்றை மாட்டாமல் மரமேறினால் ஏற முடியாமல் வழுக்கும். சந்தையிலிருந்து நீளமான கயிற்றை வாங்கிவந்து மரமேறிகளின் கால்களுக்கேற்றவாறு முடிச்சு போட்டுக் கட்டிக் கொள்கின்றனர். இதனால் வழுக்காமல் இரண்டு கால்களையும் வைத்து மரமேற முடிகின்றது.

இடுக்குக்கோல்

புரசம் மரத்தை வெட்டி இடுக்குக் கோலைச் செய்கின்றனர். இது 5 அடி நீளமுள்ளது. இக்கோலைச் சந்தையிலும் வாங்குகின்றனர். இவர்களும் செய்து கொள்கின்றனர். 5 அடி நீளமுள்ள சற்றுப் பருமனான 2 பச்சையான குச்சிகளை வெட்டிக்கொண்டு அவற்றைத் தோலுரித்துத் தண்ணீரில் இரண்டு நாட்கள் ஊற வைக்கின்றனர். நன்கு ஊறியபின் இரண்டு குச்சிகளையும் ஒன்றாக வைத்து ஏதேனும் ஒரு நுனியில் அவுனியால் கட்டி விடுகின்றனர். பின் கட்டாத பகுதியில் இரு குச்சிகளுக்கும் இடையில் பாளையைப் பிடித்து இடுக்கிக் கொள்வர். அவுனி என்பது பனை மரத்திலிருந்து வெட்டும் ஓலையின் காம்புப் பகுதியைக் குறிக்கும். ஐந்தடிநீளமிருக்கும். இருபுறமும் இருக்கும் கருக்கினை நீக்கிப் பட்டையை உரித்தால் வரும் நார் அவுனி எனப்படுகின்றது.

கோட்டை

பனை மடலை வெட்டிச் செய்யப்படுவது கோட்டை. சிறிய பனை மடலை வெட்டி இரண்டு புறமும் உள்ள சிறிய ஓலையை அகற்றிவிட்டு நடுவிலிருக்கும் நீளமான ஓலைகளைக் கொண்டு இதனைச் செய்வர். பனையோலைக் காம்புடன் இணைந்திருக்கும் பகுதி இணைந்தும் மறுபகுதி விரிந்தும் இருக்கும். விரிந்த பகுதியில் இருக்கும் எல்லா ஓலைகளையும் ஓர் ஓலை மூலம் கட்டிச் செய்யப்படும் இக்கோட்டையில் கள்ளை ஊற்றிப் பருகுவர். இவ்விரு கிராமங்களைச் சார்ந்தோரும் பெரும்பாலும் கோட்டையைத்தான் பயன்படுத்துகின்றனர். சிலர் கோட்டைக்கு மாற்றாக டம்ளரைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பெல்ட்

தோலாலான பெல்ட்டைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இது வழக்கமான பெல்ட்டைவிட அகலமாகவும் தடிமனாகவும் இருக்கின்றது.

முன்புறம் கொக்கியும் துளையும் இருப்பதால் பெல்ட்டை இடுப்பு அளவிற்கு ஏற்றாற் போல் மாட்டிக் கொள்கின்றனர். இதன் பின்புறம் இருக்கும் இரண்டு துளைகளில் பெட்டியை மாட்டிக் கொள்கின்றனர்.

குடம்

மரத்திலிருந்து இறக்கிக் கொண்டு வரும் கள்ளை நிரப்பப் பிளாஸ்டிக் குடங்களைப் பயன் படுத்துகின்றனர். கள் வாங்க வருவோர்க்கு இக்குடத்திலிருந்துதான் கள்ளை விற்கின்றனர். கள்ளை ஊற்றுவதற்கும் குடிப்பதற்கும் மரமேறிகள் இரண்டு மூன்று டம்ளர்களைப் பயன்படுத்துகின்றனர். 500 மிலி கொள்ளளவுள்ள இத்தகைய டம்ளர்களைக் குடத்திலுள்ள கள்ளை அளந்து எடுப்பதற்கும் குடிப்பவர்களுக்குக் கொடுப்பதற்கும் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பனைபடு புழங்கு பொருட்கள்

பனை மரத்தின் உடல்பகுதி கருப்பு நிறத்தில் சொரசொரப்பாக இருக்கும். வெட்டிய பனைமரம் வீடுகளுக்கும் கொட்டகைகளுக்கும் தூண்களாகவும் விட்டமாகவும் பயன்படுகின்றன. பனைமரத்தைக் குறுக்காக அறுத்து ஓட்டு வீடுகளுக்கும் ஓலை வீடுகளுக்கும் குறுக்குச் சட்டமாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். தரவுகள் திரட்டப்பட்ட இரண்டு கிராமங்களிலும் பனை மரத்தை இரண்டாகப் பிளந்து அதன் நடுவிலுள்ள சதைப்பற்றை எடுத்துவிட்டு ஒரு வயலிலிருந்து தண்ணீர் மற்ற வயல்களுக்குச் செல்ல குழாய்களாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். வீடுகளுக்குப் பயன்படுத்தும் சட்டங்களைப் பனங்கை என்று அழைக்கின்றனர். பனை மரத்தினுள்ளே கெட்டியான நரம்புகள் பின்னப் பட்டுள்ளதால் இவற்றைக் கரையான் அரிப்பதில்லை. எனவே வீடு கட்டவும் கொட்டகை, பரண் அமைக்கவும் இம்மரத்தைப் பயன்படுத்துகின்றனர். பனைமரப் பரணை அட்டாளி என்று குறிப்பிடுகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. மாரப்பன், ஆண், *47*, கல்வி இல்லை, நாடார், மரமேறல், ஒடக்காடு
2. குப்புசாமி, ஆண், *19*, *8*ஆம் வகுப்பு, நாடார், மரமேறல், ஒடக்காடு
3. பழனியம்மாள், பெண், *40*, நாடார், கள்விற்றல், ஒடக்காடு
4. கணேசன், ஆண், *51*, கல்வி இல்லை, நாடார், மரமேறல், அருவங்காடு
5. கருப்புச்சாமி, ஆண், *22*, கல்வி இல்லை, மரமேறல், ஒடக்காடு
6. ஆராயம்மாள், பெண், *60*, கல்வி இல்லை, கள்விற்றல், ஆடுமேய்த்தல் அருவங்காடு
7. பொன்னுசாமி, ஆண், *38*, *5*ஆம்வகுப்பு, நாடார், மரமேறல், அருவங்காடு

அல்லக்கயிறு மற்றும் கால் கயிறு

மு. ஷோபனா
ஆய்வியல் நிறைஞர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்குநாட்டு மக்களின் முக்கியத் தொழிலாக இருப்பது விவசாயம், நெசவு போன்றவை. இத்துடன் தென்னை மரம் ஏறுதல், பனை மரம் ஏறுதல் போன்ற மரம் ஏறும் தொழிலும் இருந்தது. இன்றும் சில இடங்களில் மரம் ஏறும் தொழில் நடைபெற்று வருகின்றது. மரம் ஏறுவதற்கு என ஒரு குறிப்பிட்ட இன மக்கள் கொங்கு நாட்டில் உள்ளனர்.

மரம் ஏறப் பொதுவாகப் பயன்படும் பொருள்கள்

மரம் ஏறுபவர்கள் விடியற்காலை மூன்று மணிக்கே மரம் ஏறத் தயாராகி விடுவர். மரம் ஏறுவதற்கு ஏணி, அல்லக் கயிறு, கால் கயிறு போன்ற பொருள்களும், மரத்தில் இருந்து பதநீரை எடுக்கச் சொரைக் குடுவை, முட்டி (பானை), கத்திகள், கத்தி வைக்கப் பயன்படும் பொட்டி, தென்னம்பாளை, பனம்பாளை போன்றவற்றை நசுக்குவதற்குப் பயன்படும் இடுக்குக் கோல் போன்றவைகளும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இவற்றில் மரம் ஏறுவதற்கு முக்கியமாகப் பயன்படும் அல்லக் கயிறு, கால் கயிறு ஆகியன பற்றி இக்கட்டுரையில் காண்போம்.

அல்லக் கயிறு (இடுப்புக் கயிறு)

அல்லையில் (இடுப்பு பகுதியில்) கயிறு கட்டப்படுவதால் இது அல்லக்கயிறு என அழைக்கப்படுகின்றது. அல்லக்கயிறு மரம் ஏறுபவர்களுக்கு உடலில் ஒரு அங்கம் போல் பயன்படுவது. ஒவ்வொரு மரமேறியும் தனித்தனி அல்லக் கயிற்றை வைத்திருப்பர். அல்லக் கயிறு என்பது நீளமாக, மிகவும் வலிமையானதாக இருக்கும். பெரும்பாலும் மரம் ஏறுபவர்களே இதனைச் செய்து கொள்வர். சிலர் தோல் சந்தைக்குச் சென்றும் வாங்கிக் கொள்வர்.

தோல் சந்தை என்பது ஆடு, மாடு, எருமை போன்ற விலங்குகளின் தோல்கள் விற்கப்படும் இடம் ஆகும். கள ஆய்வு மேற்கொண்ட திருச்செங்கோடு பகுதியில் செவ்வாய்க்கிழமை மட்டும் தோல்கள் விற்கப்

படுவதால் அது செவ்வாய் சந்தை என்றும் அழைக்கப்படுகின்றது. ஆனால் இன்று மரம் ஏறுபவர்கள் எண்ணிக்கையும், தோல் வாங்குபவரின் எண்ணிக்கையும் குறைந்து விட்டதால் அச்சந்தையில் தோல்கள் விற்கப்படுவதில்லை. முன்பு தோல் சந்தையில் அனைத்துப் பகுதி மக்களும் தோல்களை வாங்கவும், விற்கவும் வந்தனர்.

அல்லக்கயிறு செய்யப்படும் முறை

வடக் கயிறு

வடக் கயிறு என்பது கீழ்க்கண்ட முறைகளில் உருவாக்கப்படுகின்றது. காய்ந்த தேங்காய் மட்டைகளை ஒரு வாரம் தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும். அதன் பின் அவற்றை எடுத்து கொட்லா என்று அழைக்கப் படும் பொரச மரத்தால் செய்யப்பட்ட கருவி மூலம் அடிக்க வேண்டும். அவ்வாறு அடிக்கும் போது அவை நார் நாராகப் பிரியும். அவ்வாறு நார் நாராகப் பிரிந்தவற்றை வெயிலில் நன்றாகக் காய வைத்தல் வேண்டும். பின்பு அவற்றைக் கைகளால் கயிறாகத் திரிப்பர். நமது வசதிக்கேற்பச் சிறிய தடிமனாகவும், பெரிய தடிமனாகவும் கயிறைத் திரித்துக் கொள்ளலாம். பொதுவாக மரம் ஏறுபவர்கள் தாங்களாகவே கயிறு திரிப்பதில்லை. தேங்காய் மட்டையிலிருந்து நார் நாராகப் பிரிக்கப்பட்டவற்றை கயிறு திரிப்பவர்களிடம் விற்று விடுகின்றனர். பின்பு கயிறாகத் திரிக்கப்பட்ட வடக் கயிற்றைப் பணம் கொடுத்து வாங்கிக் கொள்வர். பொதுவாக மூன்று பிரி உள்ள கயிற்றைப் பயன்படுத்துகின்றனர். பெரியவர்கள், சிறியவர்கள் அனைவருக்கும் 3 பிரி வடக் கயிறு கொடுக்கப்படுகின்றது. ஆனால் சிறியவர்களுக்கான கயிற்றின் நீளம் குறைவாகவும், பெரியவர்களுக்கான கயிற்றின் நீளம் பெரியதாகவும் இருக்கும்.

வடக் கயிற்றின் மேல் எருமைத் தோல் சுற்றுதல்

இவ்வாறு தயாரிக்கப்பட்ட வடக் கயிற்றின் மீது எருமைத்தோல் சுற்றப் படுகின்றது. அதாவது எருமை இறந்த பின் அதன் தோலை உரித்து, அதில் உள்ள கொழுப்பு போன்ற அசுத்தங்களை நீக்கி விட்டு, சுத்தம் செய்யப்படுகின்றது. அதன் பின் அந்தத் தோலை வெயிலிலும், நிழலிலும் பதமாகக் காய வைத்தல் வேண்டும். தோலின் மேல் பகுதி சுத்தம் செய்யப் படுவதில்லை. அதன் மேல் பகுதியில் முடிகள் இருக்கும் நிலையிலேயே ஒரு விரல் அகலத்திற்கு நீளமாக வெட்டி எடுக்கப்படுகின்றது. அவ்வாறு வெட்டப்பட்ட நீளத்தோல் வடக்கயிற்றின் மீது இறுக்கமாகச் சுற்றப் படுகின்றது. ஒரு தோல் அளவு முடிந்ததும், அடுத்த தோலை இணைக்க முன்பு சுற்றப்பட்ட தோலின் இறுதி நுனியில் சிறு துளையிட்டு அதில் புதுத் தோலை விட்டுச் சிறு முடிச்சுப் போடப்படுகின்றது. இப்போது மறுபடியும் வடக்கயிற்றின் மீது தோல் இறுக்கமாகச் சுற்றப்படுகின்றது.

இந்த முறையில் வடக்கயிற்றின் மீது எருமைத் தோல் சுற்றப் படுகின்றது. அல்லக் கயிறு பத்து அடி நீளம் வரை செய்யப்படுகின்றது. 20 அடி கயிற்றை இரண்டாக மடித்து 10 அடி நீளமாக அல்லக் கயிறு திரிக்கப் படுகின்றது. மரம் ஏறுபவர்களின் வயதிற்கும், அவர்களின் உடல் அளவிற்கும் ஏற்ப அல்லக் கயிறு தயாரிக்கப்படுகின்றது. இவ்வாறு தயாரிக்கப் பட்ட அல்லக் கயிற்றின் ஒரு பகுதியில் ஒரு அடி நீளம் தள்ளி ஒரு முடிச்சு போடப்படுகின்றது. அதன் இன்னொரு முனை மாட்டுவதற்கு ஏற்ப அமைக்கப் படுகின்றது.

அல்லக் கயிறு முடிச்சு

இரண்டாக மடிக்கப்பட்ட வடக்கயிற்றின் முனையில் ஒரு கயிற்றை 10 செ.மீ அளவிற்குப் பிரித்து அதில் ஒரு பிரியை மட்டும் வைத்து முடிச்சுப் போடப் படுகின்றது. ‘வி’ வடிவில் கயிற்றை மடித்து அதன் நுனியில் அரை அடி நீளக் குச்சியை இரு கயிற்றின் நடுவே வைத்து, ஒரு கயிற்றின் ஒரு பிரியால் குச்சியையும் சேர்த்துக் கட்டி முடிச்சுப் போடப்படுகின்றது. இந்த முடிச்சு ‘கொளச்சி’ என்று அழைக்கப்படுகின்றது. மரம் ஏறுபவரின் உயிர் பாதுகாப்பு இந்த அல்லக்கயிற்றின் முடிச்சைக் கொண்டே அமைகின்றது. உயிரைக் காக்கும் பணியில் அல்லக்கயிறு பயன்படுவதால், அந்த முடிச்சு வலிமையானதாகவும், எளிதில் கழன்று விடாமலும் இருக்குமாறு போடப் படுகின்றது.

கால்கயிறு அமைப்பு

கால்கயிறு என்பது முட்டை வடிவில் நீள வட்ட அமைப்பு உடையது. இது முதலில் இரண்டு அடி நீளத்தில் அல்லக்கயிறு போன்றே வடக்கயிறு உள்ளேயும், எருமைத் தோல் வெளியேயும் இருக்குமாறு பின்னப் படுகின்றது. பின்பு அதன் இரு முனைகளும் இணைத்துப் பின்னப் படுகின்றது. இவ்வாறு ஒரு அடி அளவிற்கு நீள் வட்ட அமைப்பில் கால் கயிறு தயாரிக்கப்படுகின்றது.

அல்லக் கயிறு மற்றும் கால் கயிறு

இந்த முறைகளில் செய்யப்பட்ட அல்லக் கயிறு, கால் கயிறு ஆகிய வற்றை மரம் ஏறுபவர்கள் தங்களது தோளில் மாட்டிக் கொண்டு மரம் ஏறச் செல்வர். இதனைக் கையில் தூக்கிச் செல்ல முடியாது. ஏனெனில் அதிக எடை உடையது. மரத்தின் அடியில் ஏணியை வைத்து அதில் ஏறி பின்னர் அல்லக்கயிறைத் தனது இடுப்பில் சுற்றி முன்புறம் இழுத்து அதனை மரத்தோடு சேர்த்துக் கட்டிக் கொக்கி போல் மாட்டிக் கொள்கின்றனர். கால் கயிற்றைக் காலில் மாட்டிக் கொள்வர். பின்னர் மரம் ஏறத் தொடங்கு கின்றனர்.

அல்லக்கயிற்றின் பயன்

* மரம் ஏறுபவர் அல்லக்கயிறு மாட்டிக் கொள்வதால் மரத்தில் ஏறும் போது மார்பில் உராய்வு ஏற்படாமல் தடுக்கலாம்.

* மரத்தைக் கட்டிப் பிடித்து ஏறாமல் இரு கைகளின் விரல் பகுதி கீழ் நோக்கி இருக்குமாறு வைத்து, கைகளை உந்தி மேலே செல்வதால் நெஞ்சுப் பகுதி மரத்தில் மோதுவது இல்லை. இவ்வாறு கைகளை உந்திச் செல்லும் போது, முதுகுப் பகுதி அல்லக்கயிற்றால் தாங்கிக் கொள்ளப்படுகின்றது.

* அல்லக்கயிறு போட்டுக் கொள்வதால் மரம் ஏறும்போது மரத்தில் எந்த இடத்திலும் கைகளின் துணையின்றி நிற்க முடியும்.

* அல்லக் கயிறு போடவில்லை என்றால், மரத்தைக் கட்டிப்பிடித்து ஏறும் நிலையும், மார்பு பகுதியில் மரத்தால் உராய்வும் உண்டாகும்.

* கால் கயிற்றைப் பாதத்தில் மாட்டிக் கொள்வதால் மரத்தில் எளிதாக ஏற முடியும்.

* மரத்தில் ஏறும் போது கால்களை விரித்துக் கொண்டு செல்லாமலும், தடுமாறாமலும், வழுக்காமலும் இருக்கக் கால் கயிறு உதவுகின்றது. இதனால் ஒவ்வொரு அடியும் எளிதாக எடுத்து வைக்கலாம்.

நம்பிக்கைகள்

அல்லக்கயிறு, கால்கயிறு ஆகியன உயிரைக் காக்கும் பொருள்களாக இருப்பதால் மரம் ஏறுபவர்கள் அவற்றைத் தெய்வத்திற்குச் சமமாக மதிக்கின்றனர். விழாக் காலங்களில் அவற்றிற்கும் பூசைகள் செய்யப்படுகின்றன. அவற்றைக் கால்களில் மிதி படாதவாறு வீட்டின் ஒரு ஓரத்தில் கண்களில் படும்படியாக ஒரு கம்பி கட்டி அதில் மாட்டி வைக்கின்றனர்.

இவ்வாறு மரம் ஏறுபவர்களுக்கு அல்லக்கயிறும், கால் கயிறும் மிகுந்த உதவி புரிகின்றது. அல்லக் கயிறு, கால் கயிறு மாட்டிக் கொள்வதன் மூலம் ஒரு நாளைக்கு ஒருவர் எண்பது மரம் வரை ஏற முடியும். இவையின்றி வெறும் உடலால் ஏறினால் இரண்டு, மூன்று மரங்கள் மட்டுமே ஏற முடியும்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. வ. முருகேசன், *56*, பத்தாம் வகுப்பு, நாடார், அரசுப்பணி, சித்தளந்தூர்,
2. ரா. கந்தசாமி, *80*, நாடார், விவசாயம், சித்தளந்தூர்.
3. கு. ராமசாமி, *40*, *5*-ஆம் வகுப்பு, நாடார், விவசாயம், சித்தளந்தூர்.

கொடும்பு

கோ. ஆனந்தகுமார்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்கள் உருவாக்கப்படுகின்ற மூலப் பொருட்களைப் பொறுத்து வடிவத்திற்கேற்ப, பயன்பாட்டிற்கேற்பப் புதிய பெயர்களை, நோக்கங்களை, பரிணாமங்களை அடைகின்றன. அவ்வகையில் கொங்கு நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருளான 'கொடும்பு' எவ்வாறு தன் வடிவத்திற்கேற்பவும், பயன்பாட்டிற்கு ஏற்பவும் பெயர்களில், நோக்கங்களில் பரிணாமங்களை அடைந்துள்ளது என்பதை இக்கட்டுரை விளக்குகிறது.

கொடும்பு

வளர்ப்புச் செடிகளோ அல்லது வளர்ப்பு மரங்கள் செடிகளாக இருக்கும் போதோ ஆடு, மாடு போன்ற கால்நடைகளிடமிருந்தும், இயற்கைச் சீற்றங்களிடமிருந்தும் காக்கும் பொருட்டு அச்செடிகளைச் சுற்றி அமைக்கப்படும் 'வேலி'-போன்ற பாதுகாப்புக்குக் கொடும்பு என்று பெயர்.

கொடும்பு பெரும்பாலும் செடியைச் சுற்றி வட்டமாக அமையும். ஆனால் சில நேரங்களில் செடி இருக்கும் இடத்திற்கேற்ப, கொடும்பமைக்கும் நபரின் மனநிலைக்கேற்ப மாறுபடலாம். செடிகளை மறைத்துப் பாதுகாக்கும் அதே சமயம் சூரியஒளி தேவையான அளவு செடிக்குக் கிடைக்கும் வகையிலும் கொடும்பு அமையும். கொடும்பின் உச்சப்பகுதி தொடக்க காலகட்டத்தில் வளைந்து காணப்படும்.

கொடும்பு பெயர் விளக்கம்

வேல், அம்பு-பாதுகாப்பு

கொடு-வளைந்த; கொடுவாள்-வளைந்த வாள்

கொடும்பு-சுற்றிலும் அமைந்த பாதுகாப்பு எனும் பொருள்படும்.

தற்காலத்தில் கொடும்பு 'கூண்டு'-என்ற பெயரில் பெரும்பாலும்

அழைக்கப்படுகிறது. 'கூண்டு'-என்ற சொல் பொருத்தமாக அமைய வில்லை எனலாம்.

கொடும்பு பயன்பாடும் உருவாக்கமும்

கொங்கு வட்டாரப் பகுதிகளில் கொடும்பின் பயன்பாடு இப்போதும் பரவலாக இருக்கிறது. குறிப்பாகத் திருச்செங்கோடு, சேலம், ஈரோடு, நாமக்கல் போன்ற பகுதிகளில் காணப்படுகிறது.

செடியின் உயரத்தைப் பொறுத்து, செடிக்கு எதிர்காலத்தில் தேவைப் படும் பாதுகாப்பைப் பொறுத்துக் குறிப்பிட்ட உயரத்திற்கு (சுமார் 2 முதல் 4 அடி வரை) செடியைச் சுற்றிலும் நட்டு அதனை மரப்பட்டைகள், ஊனாங் கொடி அல்லது கயிறு போன்றவற்றால் பின்னி, இணைத்துக்கட்டிக் கொடும்பு அமைக்கப்படும்.

இதற்குக் கருவேலம், இலந்தை, அழிஞ்சி, ஈண்டு போன்ற முள் மரங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. முட்களையோ, குச்சிகளையோ இணைத்துப் பின்னுவதற்கு அழிஞ்சிப்பட்டை, ஊனாங்கொடி போன்றவை பயன்படுத்தப்படுகின்றன. ஆடு, மாடுகள் மேயாத செடிகளுக்குப் பெரும்பாலும் கொடும்பு அமைக்கப்படுவதில்லை.

கொடும்பு சார்ந்த நம்பிக்கைகள்

ஒரு மரக்கன்றை நட்டு, பாதுகாத்து அதனை மரமாக உருவாக்கும் பட்சத்தில் அது தன் சந்ததிக்கும் தனக்கும் பெரும்பயனைத் தரும் என்ற நம்பிக்கையில் கொடும்பு அமைக்கப்படுகிறது. ஒரு மரக்கன்றை நட்டுப் பாதுகாத்து அதனை விருத்தியடையச் செய்வது போல் தன் சந்ததியும் விருத்தியடையும். அதற்கு ஆதாரமாக இந்தக் கொடும்புப் பாதுகாப்பு அமையும்; தான் இறந்த பிறகு தன் புவி உலக இருப்பை அந்தச் செடி உணர்த்தும். அதற்கு இந்தக் கொடும்பின் பயன்பாடு ஆதாரமாக அமையும் என்ற நம்பிக்கைகள் கொடும்பு சார்ந்து அமைகிறது.

உருவாக்கப்படும் பொருள்களில் மாற்றங்கள்

தொடக்க காலக் கட்டங்களில் வெறும் குச்சிகளை மட்டுமே சுற்றிலும் நட்டு அமைக்கப்பட்டு, பின் முள்வேலி போன்று மாறிப் பின் கருக்கோடு கூடிய பனையோலை போன்றவை கொண்டும் அமைக்கப் பட்டன. இடைக்காலத்தில் மூங்கிலின் தேவைப்பாடும், பயன்பாடும் அதிகரித்த பின்னர் கொடும்பு முழுவதும் மூங்கிலாலே தயாரிக்கப்பட்டது. இன்றும் இது வழக்கத்தில் சில இடங்களில் இருக்கிறது.

தற்காலத்தில் கொடும்புகள் இரும்பு, செங்கல், பைபர் போன்ற உலோகங்களால் சிறு, குறு நிறுவனங்களால் அமைக்கப்படுகின்றன. கொடும்பு அமைத்தல் என்பது தனித்தனி விவசாயி, உடைமையாளர் சார்ந்திருந்த நிலை மாறி, கூடை முடைதலோடு சேர்ந்து அது ஒரு

குலத்தொழிலாய் மாறி இன்று சிறு, குறு வியாபார நிறுவனங்களின் கையில் சென்றுள்ளது.

பெயரில் ஏற்பட்டுள்ள மாற்றமும் மறைவும்

'கொடும்பு' என்ற சொல் இன்று கொங்கு வட்டாரத்தில் ஏறத்தாழ மறைந்த நிலையிலே காணப்படுகின்றது. 'கொடும்பு'-என்ற சொல்லின் இடத்தைக் 'கூண்டு', 'வேலி'-போன்ற சொற்கள் ஆக்கிரமித்துள்ளன.

'வேலி'-என்ற சொல் நிலத்தை வரையறுத்தல், பாதுகாத்தல் போன்ற வற்றை ஒருங்கே கொண்ட பொருள் உடையது. ஏறத்தாழ நிரந்தரமானது.

"கூண்டு"-என்ற சொல் பாதுகாப்பு இருக்கும் இடம் தேடி ஒரு பொருள் சென்று அமைவது. ஆனால் 'கொடும்பு'-என்ற சொல் பொருள் இருக்கும் இடம் தேடிப் பாதுகாப்பு அமைவது.

நோக்கங்களில் ஏற்பட்டுள்ள மாற்றங்கள்

தொடக்க காலத்தில் கொடும்பு அமைப்பதன் நோக்கம் செடியின் பாதுகாப்பை இன்ன பிற நம்பிக்கைகளையே முதன்மையாகக் கொண்டு அமைந்தது. இடைக் காலத்தில் அழகுபடுத்திப் பாதுகாப்பது என்ற நிலை மூங்கில் பயன்பாட்டோடு தொடர்புடையது.

தற்காலத்தில் மூலப்பொருட்கள் மாற மாற அதைச் சார்ந்து மூலதனமும், இலாபமுமே நோக்கமாக அமைகிறது. மேலும் விளம்பரம் என்பதும் முதன்மைப்படுத்தப்படுகிறது. இரும்பு போன்ற உலோகங்கள் கொண்டு அமைப்பதால் உலோகங்கள் வெப்பத்தை முழுவதும் ஈர்த்துப் பாதுகாக்கப் படும் பொருளுக்குத் தீங்கை ஏற்படுத்துகின்றன.

துணை நூற்பட்டியல்

பெருமாள் முருகன் - கொங்கு வட்டாரச் சொல்லகராதி

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. நா. செங்கோடன், 65, ஆண், கொங்கு வேளாளர், 2-ம் வகுப்பு, தி. கைலாசம்பாளையம் (அஞ்சல்), திருச்செங்கோடு-வட்டம், நாமக்கல்.

2. அ. முத்து, 72, ஆண், மலையமான் (உடையார்), 2/13, குள்ளம்பட்டி, சேலம்.

கொங்குக் கட்டடக்கலை

முனைவர் மா. சுப்புரத்தினம் முனைவர் இரா.ஜெகதீசன்
உதவிப்பேராசிரியர் கல்வெட்டாய்வாளர்
தமிழ்த்துறை வானவரா யர் ஃபவுண்டேஷன்
அரசு கலைக்கல்லூரி, கோவை கோவை

ஒரு பகுதியின் அரசியல், சமூகம், பொருளாதாரம் மற்றும் கலை முதலியவை பற்றி அறிய அப்பகுதியின் முற்கால மக்கள் விட்டுச் சென்ற தொல்பொருட்கள், கல்வெட்டுக்கள், இலக்கியங்கள், கட்டடங்கள், சிற்பங்கள், நாணயங்கள் முதலியன சான்றுகளாக உள்ளன. கட்டடக் கலையின் தொடக்கமாகத் திகழ்வது நமது பண்டைய நாகரிகச் சின்னங்களில் ஒன்றான இறந்தவர்களின் உடல்களைப் புதைத்த இடத்தில் அமைக்கப்பட்ட பெருங்கற் சின்னங்களே. இதில் கல்லறைகளை அமைத்தபின் அதைச் சுற்றிக் கற்களை அடுக்கிக் கல்வட்டங்களை அமைத் தார்கள். அதுவே பிற்காலத்தில் கட்டுமானக் கட்டடங்களாக வளர்ச்சி பெற்றன. கொங்கு நாட்டில் இது மாதிரிப் பெருங்கற்சின்னங்கள் கொடு மணல், பொருந்தில், ஆனைமலை என மொத்தம் 125 பகுதிகளில் கண்டறி யப்பட்டுள்ளன.

கட்டடக்கலையைக் கோயிற் கட்டடக் கலை, வீடுகளின் கட்டடக் கலை, அரண்மனை மற்றும் கோட்டைகளின் கட்டடக் கலை எனப் பிரிக் கலாம். கட்டடக் கலை வரலாற்றை அறிவதற்குக் கோயில்களைத் தவிர வேறு தொல்பொருட்கள் அதிகம் கிடைப்பதில்லை.

கோயில்கள்

தற்போது நமக்குக் காணக்கிடைக்கும் கோயில் கட்டடக் கலையின் தொடக்கமாக உள்ளவை குடைவரைக் கோயில்களே. தமிழகத்தில் பல்லவர்களும், முற்காலப் பாண்டியர்களும் இவற்றை அமைத்தனர். இக்காலக் கட்டத்தில் கொங்கு நாட்டை ஆட்சி செய்த அதியன் மரபினரும் அவர்களைப் போன்று நாமக்கல்லில் நரசிங்கப் பெருமாளுக்கும், பள்ளி கொண்ட பெருமாளுக்கும் இரு குடைவரைக் கோயில்களை அமைத் துள்ளனர். இவற்றை கி.பி.7ஆம் நூற்றாண்டில் குணசீலன் என்ற அதியன் மரபினைச் சேர்ந்தவன் அமைத்துள்ளான். இக்கோயில் "அதியேந்திர விஷ்ணு கிருகம்" என்று கல்வெட்டுக்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இதே போன்று இவ்வதியன் மரபினரால் கரூருக்கு அருகில் தான்தோன்றி என்ற

மலையில் மற்றொரு குகைக்கோயில் விஷ்ணுவிற்காக அமைக்கப் பட்டுள்ளது. இவை கொங்கு நாட்டுக் கோயில் கட்டடக் கலையின் தொடக்கமாகக் கருதலாம்.

இதற்குப் பின் முற்காலப் பாண்டியன் பராந்தகன் பேரூரில் பெருமாளுக்கு ஒரு கோயில் கட்டியதாக ஸ்ரீவாரமங்கலச் செப்பேடு குறிப்பிடுகின்றது. ஆனால் தற்போது அக்கோயில் இல்லை. ரெட்டி குலத்தைச் சேர்ந்த இரண்டாம் கோவிந்தன், 'கொங்கணி வரும் பள்ளி' என்ற சமணக் கோயில் அக்காலத்தில் (கி.பி.4 - 5ஆம் ஆண்டு) கொங்கு நாட்டில் இருந்ததாகவும், அதற்குக் கொடை கொடுத்ததாகவும் கொங்கு தேச ராஜாக்கள் என்ற கொங்கு வரலாற்றைக் குறிப்பிடும் இலக்கியம் கூறுகிறது. மேலும் இவ்வம்சத்தைச் சேர்ந்த திருவிக்கிரம ராஜதேவ சக்ரவர்த்தி என்பவனின் காலத்தில் பல கோயில்கள் இங்கு இருந்ததாகவும் குறிப்பிடுகின்றது. ஆனால் தற்போது அக்கோயில்கள் இல்லை.

கொங்கு நாட்டில் கொங்குச் சோழர்கள் ஆட்சிக்கு வந்த பின் பல கோயில்கள் கட்டப்பட்டன. வீரசோழீஸ்வரர், வீரராசேந்திரேஸ்வரர், பராக்கிரம சோழீஸ்வரம், ஆதித்தேஸ்வரம், விக்ரமசோழீஸ்வரர் முதலிய கோயில்களை இவற்றிற்குச் சான்றாகக் கொள்ளலாம். கொழுமம், வீரசோழீஸ்வரர் கோயில், வீரசோழனால் கட்டப்பட்டதாக அக்கோயில் கல்வெட்டுக்கள் குறிப்பிடுகின்றன. முற்காலக் கொங்குச் சோழர் காலத்தில் (கி.பி.10-11 ஆம் நூற்றாண்டுகளில்) கோயில்களின் கருவறைகள் மற்றும் அர்த்த மண்டபங்கள் மட்டுமே கட்டப்பட்டுள்ளன. கருவறையில் உள்ள தேவகோட்டங்களில் உருவங்கள் ஏதும் இக்காலக்கட்டத்தில் அமைக்கப் படவில்லை. பாண்டியர்கள் தேவகோட்டங்களில் உருவங்கள் வைப்பதில்லை என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும். கொங்கு நாட்டில் கோயிலில் மகா மண்டபமும், முக மண்டபம் மற்றும் பிற மண்டபங்கள் அமைக்கும் பாணி கி.பி.13ஆம் நூற்றாண்டு முதலே ஏற்பட்டுள்ளன. கோயில்களின் விமானப் பகுதிகள் பெரும்பாலும் கி.பி.13ஆம் நூற்றாண்டு வரை அமைக்கப்படவில்லை. அதற்குப் பின் விஜயநகரர், நாயக்கர் காலங்களிலேயே விமானங்கள் கற்கள் இல்லாமல் செங்கற்களால் கட்டப்பட்டுள்ளன.

கொங்குச் சோழர்கள் கொடும்பாளூர் வேளிர் மரபில் தோன்றியவர்கள். எனவே அவர்கள் பாணியிலேயே விஜயமங்கலம்-நாகீஸ்வரமுடையார், பழனி பெரியாவுடையார் கோயில் முதலிய கோயில்கள் கட்டப்பட்டுள்ளன. பெரும்பகுதிக் கோயில்களில் கருவறைக்கும் அர்த்தமண்டபத்திற்கும் இடையில் உள்ள அந்தராளம் என்ற இடைக்கட்டு அமைப்பு காணப்படவில்லை. முற்காலக் கொங்குச் சோழர்கள் சோழர்களின் பாணியில் அதிட்டானத்தில் யாளி வரி என்ற அமைப்பை உருவாக்கியுள்ளனர். இதற்கு அன்னூர், பிரமியம் முதலிய

ஊர்களில் உள்ள சிவன் கோயில்களே சிறந்த சான்று. சுவருக்கு மேல் உள்ள பிரஸ்தரப் பகுதியில் காணப்படும் எழுதகப் படையில் தலபுராணங்களும், அப்பகுதியில் நிலை பெற்றிருந்த நாட்டுப்புறக் கதைகளும் சிற்பங்களாக வடிக்கப்பட்டுள்ளன. இதற்கு அவிநாசி, விஜயமங்கலக் கோயில்கள் சிறந்த சான்றுகளாகும்.

தமிழகத்தில் பிற பகுதிக் கல்வெட்டுக்களைக் காட்டிலும் கொங்கு நாட்டுக் கல்வெட்டுகள் பல சிறப்புத் தன்மைகளைப் பெற்றுள்ளன. அவற்றில் ஒன்று அக்காலக் கட்டட உறுப்புக்கள் பற்றிக் குறிப்பிடுவதாகும். கோயிலின் உட்பகுதி வாயிலை அகவாய் என்றும் வெளிப்புற வாயிலை புறவாய் என்றும் குறிப்பிடுகின்றன. இடிகரைக் கல்வெட்டு ஒன்று கோயிலின் நுழைவாயிலைத் துவார வாசல் என்றும், அர்த்த மண்டபம் அத்த மண்டபம் என்றும், முன் மண்டபம், ஸ்தவன் மண்டபம் என்றும், பெரிய திருமண்டபம் என்றும் கல்யாண மண்டபம் ஒலக்க மண்டபம் என்றும், மண்டபங்களுக்கு மேலே மூடப்படுகின்ற கூரைக் கற்கள் 'பாவுகல்லு' என்றும், சிறிய மண்டபம் கல்மாடம் என்றும், வாயில் படிக்கட்டு முகவனை என்றும், திண்ணையுடைய வாயில் குறட்டுவாசல் என்றும் குறிப்பிடப்படுகின்றன. மேலும் அதிட்டானப்பகுதி கால்படை என்றும், நிலைக்கால், தூண், திருக்கதவு, உத்தரம், நிலைவாய், போதிகை, கபோதகப்படை, எழுதக கால்ப்படை, பிரகாரம் முதலிய கட்டடக் கலையின் கலைச் சொற்களும் கொங்கு நாட்டுக் கல்வெட்டுக்களில் குறிப்பிடப் பட்டுள்ளன. .

வீடுகள்

கொங்கு நாட்டில் பண்டைய வீடுகளின் அமைப்புப் பற்றி கொடுமணல், பொருந்தல், திருக்காம்புலியூர் அகழாய்வுகள் தெரிவிக்கின்றன. வீடுகள் பெரும்பகுதி சதுரம் மற்றும் செவ்வக வடிவில் தென் வடலாகக் கட்டப்பட்டுள்ளன. சுவர்களுக்கு மண்ணைத் தவிரச் சுட்ட செங்கற்களும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. வீட்டுத் தரைகள் அப்பகுதியில் கிடைக்கின்ற சரளைக்கல் மற்றும் செம்மண் கொண்டு கெட்டிப் படுத்தப்பட்டு பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. வீடுகளுக்கு மரக்கால்களே பயன் படுத்தப்பட்டுள்ளன. இம்மரக்கால் நடப்பட்ட குழிகளில் ஆற்று மணல்கள் இடப்பட்டுள்ளன. வீட்டிற்கு மரக்கதவுகளும், அக்கதவுகளுக்குக் கீல்களாகச் செங்கற்களும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. வீடுகள் பெரும்பகுதி கூரை வீடுகளே. சில ஓட்டு வீடுகள் தட்டோடுகளைக் கொண்டு வேயப்பட்டுள்ளன. வீட்டிற்குள் அடுப்பு மற்றும் தானியக் களஞ்சியம் உள்ள பகுதிகள் மட்டும் மேடைகளை உருவாக்கி அதில் அமைக்கப் பட்டுள்ளன. திருக்காம்புலியூர் அகழாய்வில் 7 செங்கற்களால் அடுக்கிக் கட்டப் பட்ட சுவரும், அந்த வீட்டின் தரைப்பகுதியும் காணப்படுகின்றன. இங்கு காணப்படுகின்ற தானியக்களஞ்சியம் இரு சதுர அறைகளையும் ஒரு

தாழ்வாரத்தையும் பெற்றுள்ளது. இதன் தரைப்பகுதி சரளைக் கற்களுடனும் களிமண் பூச்சுடனும் காணப்படுகின்றது.

கரூர் அகழாய்வில் சுவர்ப்பகுதி காணப்பட்டது. இதில் ஆறு வரிசையில் செங்கற்கள் வைக்கப்பட்டுள்ளன. ஒவ்வொரு செங்கல்லும் 47 X 32 X 9 செ.மீ. என்ற அளவில் உள்ளன. இங்குக் கால்வாய் ஒன்றும் காணப்படுகின்றது. இது களிமண்ணைக் குழைத்துச் செங்கற்களால் கட்டப்பட்டுள்ளது. இதன் உட்புறம் சுண்ணாம்புச் சாந்து கொண்டு பூசப்பட்டுள்ளது. பேரூர் அகழாய்வில் சுட்ட செங்கற்களால் ஆன சுவரும், கருங்கல்லால் மூடிய சாக்கடையும், நீர் செல்வதற்குப் பயன்பட்ட சுடுமண் குழாய்களும் காணப்படுகின்றன.

இடைக்காலத்தில் கொங்குநாட்டுச் சமூகத்தில் கம்மாளர், இடையர் முதலியோர் வீடுகளுக்குச் சாந்து பூசிக்கொள்ளவும், இரட்டைக் கதவு மற்றும் இருவாசல்கள் வைத்துக் கொள்ளவும் அனுமதிக்கப்பட்டுள்ளனர். எனவே சமூகத்தில் கடைத்தட்டு மக்களின் வீடுகள் இவ்வசதிகளைப் பெற்றிருக்கவில்லை என்பதே அன்றைய நிலையாக இருந்துள்ளது.

பிற்காலத்தில் வீடுகளின் அமைப்பைக் கொண்டு அவற்றிற்குப் பெயர்களைச் சூட்டியுள்ளனர். சாளை வீடு, அங்கண வீடு, தொட்டிக் கட்டு வீடு என்பன. இவற்றில் சாளை வீடு என்பவை தோட்டத்தில் குடியிருப்பதற்காகக் கட்டப்பட்டவையாகும். இவை நீளவாட்டில் எந்தத் தனி அறைகளுமின்றி உயரம் குறைவாகக் காணப்படும். இவை மண்சுவர்களையும், மரத்தூண்களையும் வாசல்கள் ஒரே கதவையும் பெற்று ஜன்னல்கள் இன்றியும் அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

அங்கண வீடுகள் என்பன 3-5-7 என்ற அளவையின் அடிப்படையில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இதில் வீடுகளில் நடப்பட்டிருக்கும் இரண்டு தூண்களுக்கு இடையில் உள்ள பகுதி ஒரு அங்கணம் எனக் குறிப்பிடப்படும். அதன் படி 3,5,7 அங்கணங்கள் உள்ள வீடுகள் அவரவர் வசதிக்கு ஏற்ப அமைக்கப்பட்டிருந்தன. இவ்வீடுகளின் சுவர்களும் மண்ணாலேதான் அமைக்கப்பட்டிருந்தன. குயவர்களால் செய்யப்பட்ட ஓடுகள் கூரைகளில் வேயப்பட்டிருக்கும். வீட்டிற்குமுன் திண்ணைகள் அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

தொட்டிக்கட்டு வீடுகள்

தொட்டிக்கட்டு வீடுகள் என்பவை கொங்கு நாட்டிற்கே உரியவையாகும். இவை உரிமையாளரின் வசதிக்கு ஏற்ப நீண்டு அகன்று அமைக்கப்பட்டன. இந்த வீடுகள் நான்கு வீடுகளை ஒன்றாக இணைத்துக் கட்டப்பட்டது போன்று வெளிப்புறத்தின் நான்கு பக்கத்துச் சுவர்களை மட்டும் பெற்று நடுப்பகுதி திறந்தவெளியாக காணப்படும். வீட்டின் உட்பகுதி தளம் உயரமாக அமைக்கப்பட்டு இருப்பதால் நடுவில் உள்ள

திறந்தவெளிப்பகுதி தொட்டி போன்று காணப்படும். இந்தப் பகுதியில் விழும் மழை நீர் வெளியேற வடிகால் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இவ்வீட்டிற்கு ஜல்லி மண் மற்றும் சாம்பல் கலந்த மண்ணுடன் தண்ணீர் விட்டுக் குழைத்து மூன்று நாட்கள் கழித்த பின் அக்கலவையைக் கொண்டு 6 அடி உயரத்தில் 3 அடி கனத்தில் சுவர் எழுப்பப்படும். ஆரம்பத்தில் இவ்வீடுகளுக்கு ஜன்னல்கள் அமைக்கப்படவில்லை. பின்னர் மூன்று அங்குல கனத்தில் சிறிய ஒற்றைக் கதவு ஜன்னல்கள் வைக்கப்பட்டன. இந்த ஜன்னல்களில் துளைகள் இடப்பட்டிருந்தன. இவற்றைப் பலகணி என்று குறிப்பிட்டனர். இவ்வீடுகளுக்கு மரத்தூண்களே பயன்படுத்தப் பட்டுள்ளன.

இவ்வீடுகளுக்கு நன்றாகச் சேகு ஏறிய (வைரம் ஏறிய) மரங்களே உத்தரத்திற்கும் விட்டத்திற்கும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. கூரையில் மூங்கில் மரங்களைப் பரப்பி அவற்றைத் தொடக்கத்தில் ஊணான்கொடி கொண்டு கட்டி இணைத்தும் (பிற்காலத்தில் இரும்பு ஆணிகள் பயன்படுத்தப்பட்டன) கட்டப்பட்டன. அவற்றிற்கு மேலே குயவன் ஓடுகள் கவிழ்த்து வைக்கப்பட்டன. வீட்டின் உள் பகுதியில் நான்கு மூலைகளிலும் தனித்தனி அறைகளாகப் பிரிக்கப்பட்டிருக்கும். வீட்டின் முன் பகுதியில் வாசலுக்கு இரு மருங்கிலும் திண்ணைகள் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். பிற்காலத்தில் இவ்வீடுகளின் அமைப்புகளில் மாற்றமில்லாமல் அதன் தன்மைகளில் மண் சுவருக்குப் பதில் கல் மற்றும் செங்கற் சுவர்களும், மேலே கூரையில் குயவன் ஓட்டிற்குப் பதில் சீமை ஓடுகளும், பெரிய ஜன்னல்களும் வைத்து அமைக்கப்பட்டன. தற்போது நாகரிக வளர்ச்சியின் காரணமாக இப்பண்டைய வீடுகள் பெரும்பகுதி அழிந்துவிட்டன. ஒன்றிரண்டு வீடுகள் மட்டும் ஆங்காங்கே கிராமப் புறங்களில் காணப்படுகின்றன.

கொங்கு நாட்டு வீடுகள் இப்பகுதியில் காடுகள் நிறைந்துள்ளதால் மரங்கள் அதிகம் பயன்படுத்தப்பட்டிருப்பதையும், கற்பாறைகள் அதிகம் இப்பகுதியில் காணப்படாததால் வீடுகள் கட்டக் கற்கள் அதிகம் பயன்படுத்தாத தன்மையையும் காட்டுகின்றது. சமூகத்தில் காணப்படும் ஏற்றத்தாழ்வுகளுக்கு ஏற்பச் சாளை வீடுகளும் அங்கண வீடுகளும், தொட்டிக்கட்டு வீடுகளும் அமைந்திருந்த தன்மை விளங்குகின்றது. இதே போன்று சாளை வீடுகள் உயரமற்ற குறுகிய வாயில்களைக் கொண்டுள்ளதும், ஜன்னல்கள் இன்றி அமைந்திருப்பதும் ஓலை, புல் அல்லது சருகுகளைக் கொண்டு கூரைகள் வேயப்பட்டிருப்பதும் பொருளாதாரத் தன்மைக்கேற்ப அவ்வீடுகள் தோட்டங்களில் அமைந்திருந்தன. கொடிய விலங்குகள் மற்றும் விஷத்தன்மை கொண்ட பூச்சிகளிடமிருந்து பாதுகாத்துக் கொள்ளும் அளவிற்கு அமைக்கப் பட்டிருப்பது கொங்கு நாட்டின் சமூகம் மற்றும் பொருளாதாரத் தன்மையின் பிரதிபலிப்பாக அவை அமைந்திருந்தன எனக் கருதலாம்.

கோயில்கள் மற்றும் வீடுகள் தவிர இப்பகுதியில் அமைந்துள்ள நாமக்கல், சங்ககிரி, ஆத்தூர்க் கோட்டைகள் கொங்கு நாட்டின் கட்டடக்கலையின் சிறப்புப் பற்றியும், பாதுகாப்புக் குறித்து அவர்கள் பெற்றிருந்த தொழில் நுட்பம் பற்றியும் அறியமுடிகின்றது. இதேபோன்று பண்டைக்காலம் முதல் தற்காலம் வரை ஆற்றின் குறுக்கே பல அணைகள் இங்குக் கட்டுப்பட்டுள்ளன. இவற்றிலும் கொங்குக் கட்டடக்கலையின் சிறப்பு வெளிப்படுகின்றது. வெள்ளத்தைத் தடுத்தும், பாசன வசதியைப் பெருக்கியும் அமைத்த காலிங்கராயன் கால்வாய் கொடுவேரி அணை, ஆசியாவிலே பெரிய மண் அணையாகப் போற்றப்படும் பவானிசாகர் அணை முதலியவற்றை எடுத்துக்காட்டுகளாகக் குறிப்பிடலாம்.

நொய்யல் ஆற்றில் கரிகாலன் 96 அணைகள் கட்டியதாகச் சோழன் பூர்வபட்டயம் குறிப்பிடுகின்றது. கி.பி.13ஆம் நூற்றாண்டில் பேருருக்கு அருகில் நொய்யலில் கட்டப்பட்டுள்ள தேவிசிறை அணை இன்றும் நல்ல நிலையில் உள்ளது. இப்பகுதி கட்டடக்கலையின் மற்றொரு சிறப்பம்சமாகக் கருதலாம்.

கோயில் கட்டடக் கலையைப் பொருத்தமட்டில் கொங்கு நாட்டுப் பகுதிக்கென்று தனி ஒரு கட்டடக் கலை அமைப்பு இருந்ததற்கான சான்றுகள் காணப்படவில்லை. கொங்கு நாடு ஒரு இடைத்தாக்கு (Buffer State) நாடாக ஆரம்ப காலமுதல் இருந்து வந்துள்ளதால் ஆளும் வர்க்கத்தின் பாணியிலேயே இங்குக் கோயில்கள் கட்டப்பட்டு வந்துள்ளன. இதனால் சோழர், பாண்டியர், போசளர், விஜயநகரர், நாயக்கர் காலக் கட்டடக் கலைப்பாணியே இங்குக் மேற்கொள்ளப் பட்டு வந்துள்ளது. இப்படி ஆளும் வர்க்கம் அதனதன் பாணியிலேயே இங்கு கட்டடங்களை அமைத்திருந்த போதிலும் இங்குள்ள நாட்டார்கள் தங்கள் சிறப்புத் தன்மையை விடாமல் இங்கிருந்த புவியியல் தன்மைக்கு ஏற்றாற் போலும், சமூக அமைப்பிற்கு ஏற்றாற் போலும், பொருளாதாரத் தன்மைக்கு ஏற்றாற் போலும் தங்கள் வீடுகளைச் சாளை வீடுகள், அங்கண வீடுகள், தொட்டிக்கட்டு வீடுகள் என அமைத்துத் தங்களது கட்டடக் கலையை வளர்த்து வந்தது சிறப்புக்குரியதாகும். எனவே கொங்குக் கட்டடக்கலை என்றால் கோயில் மற்றும் பிற கட்டடக் கலைகளைப் பற்றிக் கூறுவதற்குப் பதில் இங்கு நாட்டார்கள் அமைத்திருந்த வீடுகள் பற்றிக் கூறுவதே கட்டடக் கலையின் உண்மைத் தன்மை எனக் கருதலாம்.

மலசர்களின் கட்டடக் கலை

முனைவர் த.கவிதா
துணைப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
அரசு விக்டோரியா கல்லூரி
பாலக்காடு

கலைகளில் குறிப்பிடத்தக்கதொரு கலையாக விளங்குவது கட்டடக் கலையாகும். குகைகளிலும், மரப் பொந்துகளிலும் ஒடுங்கிக் கிடந்த மனிதன் மெல்ல மெல்லத் தனக்கென்று ஒரு வீடு அமைக்கக் கற்றுக் கொண்டது சாதனையிலும் சாதனையே. பறவை தனக்கும் தன் குஞ்சுக்கும் ஏற்றவாறான கூடு அமைப்பது போல, மனிதனும் தானும், தன் துணையும், குழந்தைகளும் தங்குவதற்கேற்ற அழகான குடில்களைக் கலை நயத்தோடு ஆரம்பித்தான். இக்கட்டுரையில் கோவை மாவட்டத்திலுள்ள மேற்குத் தொடர்ச்சி மலைப் பகுதிகளிலும் மலை அடிவாரங்களிலும் வாழும் மலசர் என்ற பழங்குடி மக்களின் கட்டடக்கலை அமைப்பானது எத்தகையது என்பதைக் காண்போம்.

மலசர்களின் கட்டடக்கலை மிக எளிய நிலையில் அமைந்ததாகும். அம்மக்கள் வாழும் இடம் “பதி” என்று பெயர் பெறும். “பதி” என்றால் பதிந்து வாழ்தல், ஓரிடத்தில் நிலைத்து வாழ்தல் என்று பொருள்படும் தமிழ்ச் சொல்லாகும். மலசர் பதியில் “தெருக்கள்” என்று சொல்லும் படியாக எதுவும் கிடையாது. சற்று இடைவெளியில் ஆங்காங்கே வீடுகள் என்று அறியப்படும் குடில்கள் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். ஒரு பகுதியில் பெரும்பாலான குடில் ஒரே போல அமைக்கப்பட்டிருப்பதைக் காணலாம்.

தற்கால மலசர்களின் முன்னோர்கள் எவ்வாறு வீடு கட்டி வாழ்ந்தார்களோ அதே பாணியில்தான் இன்றைய மலசர்களும் வீடு கட்டு கின்றனர். குடில்கள் கட்டுவதற்கான கட்டுமானப் பொருட்கள் அவர்கள் வாழும் பகுதியிலேயே கிடைக்கும் பொருட்களாகும்.

வீடு கட்டப் பயன்படும் பொருட்கள்

மூங்கில், பனையோலை, தென்னையோலை, புற்கள், தேக்கிலை, மண் இவையே வீடு கட்டப் பயன்படும் கட்டுமானப் பொருட்களாகும்.

இந்தியாவில் நாட்டுப்புற மக்கள் வசிக்கும் வீடுகளைத்

தரையமைப்பு, கூரை ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் மூன்றாக வகைப் படுத்தியுள்ளனர்.

1. நீண்ட சதுரத் தரையமைப்பும், சாய்வான கூரையும்
2. நீண்ட சதுரத் தரையமைப்பும் வட்டமான கூரையும்
3. வட்டமான தரையமைப்பும் கூம்பு வடிவக் கூரையும்

இதில் மலசர்களின் கட்டடக் கலை அமைப்பு நீண்ட சதுரத் தரையமைப்பும் சாய்வான கூரையும் என்ற பகுப்பில் அடங்கும். பொதுவாக மலசர்களின் கட்டடக் கலை அமைப்பானது நிலச்சாளை அமைப்பைக் கொண்டது.

கூரை வேயும் முறைகள்

சமவெளி மற்றும் மலையடிவாரங்களில் வாழும் மலசர்கள் தென்னந் தடுக்குகளாலும், பனை ஓலைககளாலும் தங்கள் வீடுகளை வேய்ந் திருக்கின்றார்கள். மலைப்பகுதிகளில் வாழும் மலசர்களும் மலை மலசர்களும் ஓடந்தழைகளாலும், மூங்கில் இலைகளாலும் தங்கள் இல்லங்களை வேய்ந்திருக்கின்றார்கள். சேத்துமடைக்கருகிலுள்ள தண்ணீர்ப்பள்ளம் வாழ் சில மலசர்களின் வீடுகளே தேக்கிலைகளால் வேயப்பட்டிருப்பதைக் காண முடிந்தது.

கம்ப இலக்குவன் சித்திரக் கூடத்தில் இராமன் தங்குவதற்காக அமைத்த பர்ணசாலையும் தேக்கிலையால் வேயப்பட்டது எனக் காண்கின்றோம். "தேக்கிலைப் படலையிற் செறிவு செய்துவின்" என்ற கம்பர் வாக்கினால் அதனை அறியலாம்.

தைலப்புல் அல்லது பொதைப் புற்களாலும் கூரைகளை வேய்ந்திருப்பதைக் காண முடிந்தது. மலசர்களைப் போலவே காடர்கள், முதுவர்கள், புலையர்கள் போன்ற அனைத்துப் பழங்குடியினரும் புற்களால் கூரைகள் வேய்வது உண்டு. சங்க காலக் குறிஞ்சி நில மக்களும் புல்லால் கூரைகளை வேய்ந்தனர் என்பதை மலைபடுகடாம் என்னும் பத்துப்பாட்டு நூலால் அறிய முடிகின்றது.

"அகலுளாங்கட் கழிமிடைந்து இயற்றிய
புல்வேய் குரம்பை குடிதொறும் பெறுகுவீர்"

என்ற அடிக்கு நச்சினார்க்கினியர் 'அவ்விடத்து அகன்ற ஊரிடத்துக் கழிகளால் தெற்றிப் பண்ணின புல்லான் வேய்ந்த குடில்களிருக்கும் குடிகளிடந்தோறும் பெறுகுவீர்' என்று உரை தருகின்றார். மலசர்கள் நல்ல அடர்த்தி நிலையில் ஓலைகளையோ, புற்களையோ அல்லது தேக்கிலைகளையோ பயன்படுத்திக் கூரைகள் வேய்ந்தார்களானால் அக்கூரைகள் ஐந்து வருடங்களுக்கு அழியாமல் பாதுகாப்பு அளிப்பதாகக் கூறுகின்றார்கள்.

சுவர் அமைக்கும் முறை

வீடுகளுக்குச் சுவர் போன்ற தடுப்புக்களை அல்லது படல்களை மூங்கிலின் தப்பைகளைக் கொண்டு அமைத்துள்ளனர். சிலர் அத்தப்பைகளின் மீது மண் பூசி மண் சுவர் போன்ற தோற்றத்தை ஏற்படுத்தியுள்ளனர். இவர்களின் வீடுகளில் பொதுவாகச் சாளரங்கள் காணப்படுவதில்லை. கதவானது ஓலை அல்லது மூங்கில் தப்பைகளால் அமைக்கப்படுகிறது. அன்னப் பாறை மன்னம் பனையோலை அல்லது தென்னையோலை போன்ற மலையடிவாரப் பகுதிகளில் வாழும் மலசர்கள் மண்ணினால் சுவர் எழுப்பிக் கொண்டு வீடு வேய்ந்திருப்பதைக் காண முடிகிறது.

பெரும்பாலான வீடுகளில் இரண்டு அறைகள் காணப்படுகின்றன. சில வீடுகளில் புழங்கு பொருட்களை வைப்பதற்காக மூங்கில் தப்பைகளால் சிறு பரண் அமைக்கப்பட்டிருக்கின்றது.

தரையமைப்பு

புற்களாலும், தேக்கிலைகளாலும், ஓடந்தழைகளாலும் வேயப்பட்டிருக்கும் மலைவாழ் மலசர்களின் வீட்டுத் தரைகள் மிகச் சிறிதளவே உயர்த்தப் படுகின்றது. சில வீடுகளில் தரை நில மட்டத்திலிருந்து உயர்த்தப் படாமல் இருந்ததையும் காண முடிந்தது. ஆனால் மண் சுவர் வைத்துக் கட்டப்பட்ட வீடுகளில் தரை சற்று உயர்த்தப்பட்டிருப்பதைக் காணலாம். இத்தகைய வீடுகளில் திண்ணைகளும் அமைந்து காணப் படுகின்றன. தரை உயர்த்தப்பட்ட வீடுகளில் வாசற்படிகளும் அமைக்கப் பட்டிருக்கின்றன. ஆனால் தரை உயர்த்தப்படாத வீடுகளில் வாசற்படிகள் இல்லை.

தரை மெழுகும் முறை

மலை மலசர்களில் பெரும்பாலோர் மாட்டுச்சாணத்தால் தரையை மெழுகுவதில்லை. செம்மண் கொண்டு தரையை மெழுகுகின்றனர். நாகர் ஊத்து, சர்க்கார்பதி போன்ற இடங்களில் வாழும் மலை மலசர்கள் மாட்டுச் சாணத்தை ஓர் அருவருக்கத்தக்க பொருளாகக் கருதுகின்றார்கள். ஆனால் மலசர்களோ மாட்டுச்சாணத்தால் வீட்டை மெழுகி அழகுபடுத்துகின்றனர். மாடுகளை வளர்த்திராத பண்டைக் காலங்களில் மான் சாணத்தால் வீட்டினைச் சுத்தம் செய்தார்கள் என்ற செய்தியினைக் கள ஆய்வின் போது அறிய முடிந்தது.

சில பகுதிகளில் வீடுகளின் தற்போதைய நிலை

சமவெளிப் பகுதிகளில் வாழும் பெரும்பாலான மலசர்களின் வீடுகள் அரசாங்கத்தின் உதவியால் தற்பொழுது ஓடு வேய்ந்த வீடுகளாக மாறி விட்டன. தம்மம்பதி, சுள்ளப் பொறுக்கியூர் போன்ற பகுதிகளிலெல்லாம் இலவசக் காரை (கான்கீரிட்) வீடுகளை அரசாங்கம் கட்டிக் கொடுத்திருக்

கின்றது. மலைவாழ் மலசர்களுக்கு இலவசத் தகரக் கூரைகள் கொடுக்கப் பட்டிருக்கின்றன. ஆனால் அனைவருக்கும் இத்தகைய வசதிகள் கிடைத்திருக்கின்றன என்று சொல்ல முடியாது.

முன்பெல்லாம் மலசர்கள் கூரை வீடுகளில் வாழ்வதையே விரும்பினார்கள். ஆனால் தற்பொழுது நாகரிகத் தாக்கம் பெற்றதால் அவர்களிடையேயும் மாறுதல்கள் நிகழ்ந்து விட்டன. இப்பொழுதும் சில முதியவர் களுக்குக் காரை வீடுகளில் (கான்கிரிட் வீடுகள்) வாழ்வதற்குப் பிடிப்பதில்லை. காரணம் குடிசை வீடுகளில் கிடைக்கும் குளுமை காரை வீடுகளில் கிடைப்பதில்லை என்பதேயாம். மட்டுமின்றி குளிர் காலங்களில் புல்லாலும், இலைகளாலும் வேயப்பட்ட குடிசைகளில் கதகதப்பான நிலை காணப்படும். எனவே குளிரின் தாக்குதல் குறைவாகக் காணப்படும். இக்காரணங்களால் சில முதியவர்களுக்கு இன்றைய காரை வீடுகள் பிடிப்பதில்லை.

மேற்கண்டவாறு அமைந்துள்ள மலசர்களின் உறைவிடங்கள் நீர் நிலைகளுக்கு அருகாமையில் அமைந்து அவர்களின் நலமான வாழ்வுக்கு அடிகோலுவதாக அமைகின்றது. வாழும் நில அமைப்புக்கு ஏற்றவாறு ஓடந்தழைகளாலும், மூங்கில் இலைகளாலும், தேக்கிலைகளாலும், தென்னை மற்றும் பனை ஓலைகளாலும் அமையப் பெற்ற மலசர்களின் வீடுகள் சாணம் மெழுகப்பட்டு தூய்மையாக விளங்குவதோடல்லாமல் இயற்கையோடு இயைந்த பண்பட்ட வாழ்க்கைக்கு வாழ்வாதாரமாக விளங்குகின்றன. இன்றைய சூழலில் காரை வீடுகளின் வரவு, மலசர்களின் கட்டடக் கலையிலும் மாறுதல்களைக் கொண்டு வரும் என்று உறுதியாகச் சொல்லலாம்.

கட்டடக் கலை - கோயில், வீடு

ரா.ராதாமணி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
ந.க.ம.கல்லூரி, பொள்ளாச்சி

மனிதனின் அடிப்படைத் தேவைகள் முறையே உணவு, உடை, உறையுள் என மூவகையாக கூறப்படுகிறது. "எலி வளை ஆனாலும் தனி வளை வேண்டும்" என்பது கொங்கு நாட்டில் வழங்கப்பெறும் பழமொழியாகும். இவற்றிற்கு ஏற்ப மனிதன் தனக்கென ஒரு வீடு அமைக்கின்றான். அவற்றில் கலைநயங்களுடன் கூடிய பல்வேறு வேறுபாடுகளைச் செய்து வீட்டை அலங்கரித்துக் கட்டுகிறான்.

கொங்கு நாட்டுக் கட்டடக்கலைக்குச் சான்றாக விளங்கும் கருமண்ராயன் கோயில், கண்டியம்மன் கோயில், வீரமாச்சியம்மன் கோயில், பிரசன்ன விநாயகர் கோயில் போன்ற கோயில்களும் பலவகை வீடுகளும் குறித்து இக்கட்டுரை விளக்கியுள்ளது.

கண்டியம்மன் கோயில்

உடுமலை வட்டாரம் சோமவாரபட்டி எனும் கிராமத்தில் அமைந்துள்ள கோயில் கண்டியம்மன் கோயில். இஃது பழங்காலக் கோயில் முறையில் கட்டப்பட்டு இன்றளவும் சிறப்புற்று கட்டடக் கலையில் மேம்பட்டு நின்று நிலைக்கிறது. இக்கோயிலில் மூன்று கோபுரங்கள். மூன்று வழிகளில் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. நுழை வாயிலுக்குச் செல்லும் வழியில் ஓர் அழகிய நீண்ட கோபுரமும், கோயிலின் உள்ளே கருவறைக்கு மேல் இரண்டு கோபுரமும் அமைக்கப் பட்ட கோயில். இக்கோயிலுக்கு மூன்று கருவறைகள் அமைத்து இடப்பக்க கருவறையில் அம்மன் சிலையும். நடுவில் உள்ள கருவறையில் ஈசுவரி அம்மனும், சிவபெருமான் போன்ற தெய்வங்களின் உருவச் சிலை ஐம்பொன்னால் செய்யப்பட்டும் வலப்பக்க கருவறையில் மற்றொரு அம்மன் சிலையும் வைக்கப்பட்டுள்ளது. இதனால் இக்கோயிலை மூவர் கண்டியம்மன் கோயில் என்றும் கூறுகின்றனர்.

கோபுரத்தின் மேலே ஐந்து அடுக்குகளை அமைத்து அதன் மேலே கலசம் (ஐந்து) செங்கற்களால் அமைக்கப்பட்டுள்ளது. ஐந்து அடுக்குகளைச் சுற்றியும் சிறு சிறு தெய்வங்களின் உருவப்படங்கள்

பொறிக்கப் பட்டுள்ளன. கோயிலைச் சுற்றியும் விநாயகர் சிலை, முருகன் சிலை, கருப்பண்ணசாமி போன்ற தெய்வங்களின் திருவுருவச் சிலைகள் பொருத்தப்பட்டு அதற்குத் தனி வழிபாடும் நிகழ்கிறது.

மேலும் இக்கோயிலின் சிறப்பு என்னவென்றால் தூண்கள். இந்தத் தூண்கள் மூலமாகவே கட்டடக்கலையை அறியலாம். மொத்தம் 64 தூண்கள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. ஒவ்வொரு தூண்களுக்கும் சுமார் 5 அடி நீளம் வீதம் தூண்களை அமைத்துள்ளனர். இந்தத் தூண்கள் அனைத்தும் கோயில் விதானத்தைத் தாங்குவது போல் அமையும் என்பது குறிப்பிடத் தக்கது. ஒவ்வொரு தூண்களிலும் அனுமன் சிலையும் அழகிய பெண் சிலைகளும் பொருத்தப்பட்டுள்ளன.

அமரபங்கு லிங்கேஸ்வரர்

உடுமலை வட்டாரம் சோமாவாரப்பட்டி எனும் கிராமத்தில் இக்கோயிலின் திருத்தலம் அமைந்துள்ளது. அக்கால முறைப்படி கோயிலின் அமைப்பு நவீனச் செயல்பாடு மூலம் கோயிலின் முகப்புத் தோற்றம் காண்பவரை வியக்க வைக்கிறது. கோயிலின் முகப்பில் சிவபெருமானின் வாகனமான நந்திசேலைனத்தனவர் சன்னதி அமைந்துள்ளது. அதற்கு நேராகச் சிவபெருமான் லிங்கம் கற்சிலையால் ஆன உருவம். கோபுரம் (வட்ட வடிவில் ஆனது) அமைக்கப்பட்டுள்ளது. அதனைச் சுற்றிலும் அழகிய சிலைகள், பசுக்கள், பசுக்களின் நடுவே கற்சிலைகள் பொருத்தப்பட்டு அவை பலவகை வண்ணங்களால் அலங்கரிக்கப்பட்டுள்ளது. இக்கோயிலில் வேறு எந்தத் தெய்வ வழிபாடும் இல்லை என்பது குறிப்பிடத்தக்க ஒன்று ஆகும். எல்லா நாட்களிலும் கோயில் பூசை நடைபெறும். பிரதோச நாளன்று அதுவும் சனிப் பிரதோச நாளன்று சிறப்பு பூசை செய்யப்படுவது இக்கோயிலின் வழக்கம் ஆக உள்ளது.

குரம்பை வீடுகள்

குரம்பை வீடுகள் பற்றித் தமிழிலக்கியங்கள் தெளிவான விவரங்களைத் தருகின்றன. பாலை, முல்லை, மருத, நெய்தல் நிலத்தில் வாழ்ந்த மக்களும் தோப்புக்குடிகளில் வாழ்ந்தவர்களும் வேறு வேறு விதமான கூரைகளால் குரம்பை அமைத்துக் கொண்டு வாழ்ந்தனர்.

ஈந்துக் குரம்பை

பாலை நிலத்தில் வாழும் எயினர்கள் ஈந்தின் இலையால் வேயப்பட்ட குடிசையில் வாழ்ந்தனர். சொரசொரப்பான முதுகுப்புறத்தையும், கொழுவிய மடலையும் வேல் போலும் நுனியையும் பொருந்தியது ஈந்தின் இலை.

வரகு வைக்கோல் குரம்பை

முல்லை நிலத்தில் வாழ்ந்த கோவலர்கள் வரகு வைக்கோல் கற்றையை மூங்கில் கழியின் மீது வேய்ந்த குரம்பையில் வாழ்ந்தனர். இதனை,

"கற்றை வேய்ந்த கழித்தலைச் சாம்பிள்" (பெரு.பா.150)

என்று பெரும்பாணாற்று அடி சுட்டுகிறது.

நெல் வைக்கோல் குரம்பை

மருத நிலத்தில் நெல் மிகுதி. நெல்லின் வைக்கோலைக் கொண்டு உழவர்கள் குரம்பைகளைக் கட்டிக் கொண்டனர் என்பதை "புதுவை வேய்ந்த கவிகுடில்" (பெ.பா.225) கூறுகிறது. இந்த வைக்கோல் குரம்பை வீடுகள் இன்றும் உடுமலை வட்டாரப் பகுதியில் காணப்படுகின்றன. நாற்புறமும் வைக்கோலால் சிறுசிறு தட்டைக் குச்சிகளை வைத்துக் கட்டப்பட்டு மேலே குடிசை போல் அமைத்து வாழ்கின்றனர்.

அதன் பிறகு தங்களது வீடுகளைச் சுற்றி முள்வேலிகள் அமைத்து வீடுகளைப் பாதுகாப்பாக வைத்து வாழ்கின்றனர். வாழ் முள்வேலி, இடுமுள்வேலி என்று இரு பிரிவு உள்ளது. எயினர் வீட்டில் வாழ்முள்வேலி, கோவலர் குடியிருப்பில் இடுமுள்வேலி அமைக்கப்பட்டுள்ளது என்பதை இலக்கியம் உரைக்கிறது.

தொட்டிக் கட்டு வீடு

செவ்வக வடிவில் அல்லது சதுரவடிவில் நாற்புறமும் வீடு கட்டப் பட்டு நடுவில் இடம் விடப்பட்டிருக்கும். நடுவில் விடப்பட்டிருக்கும் இடத்திற்கு நேர்மேலே விதானம் அமைக்கப்பட்டு இருக்காது. திறந்த வெளியாகக் காணப்படும். இந்த அமைப்புடைய வீடு தொட்டிக்கட்டு வீடு எனப்படும். இவை பிற்காலக் கட்டடக்கலை வகையைச் சார்ந்தது. இந்த வீட்டில் மண், கனல், புனல், கால், ஆகாயம் எனும் ஐம்பெரும் பூதங்களும் 'தொட்டிக் கட்டு வீடு' அமைப்பில் பாங்காகச் செயல்படுகிறது எனக் கூறப்படுகிறது.

இவ்வகை வீடுகளில் மேலே கூரைகள் ஓடுகளால் அமைக்கப்பட்டு அதற்குக் கீழே சில இடங்களில் மரத்தால் ஆன கூரைகள் (மரப்பலகைகள்) பொருத்தப்பட்டுள்ளன. இவற்றில் விழாக்காலங்களில் மட்டும் பயன்படுத்தப்படும் பொருள்களை வைத்துக் கொண்டு தேவைக்கேற்ப எடுத்துப் பயன்படுத்திக் கொள்வார்கள்.

வேளாளர் வீடுகள்

தம் வாழ்வியலுக்கு ஏற்பக் குடியிருப்புகளைத் திட்டமிட வேண்டும் என்னும் கொள்கைக்கு ஒப்ப வேளாளர் வீடுகள் அமைக்கப்பட்டன. குதிர்,

முகாட்சல், படப்பை, முன்றில், தூண், பந்தல் என்னும் கூறுகளுடன் வேளாளர் வீடுகள் காணப்படுகின்றன. படப்பை என்பது வீட்டுத்தோட்டம் தனக்குத் தேவையான பொருட்களை வீட்டிலே விளைவித்து (தென்னை, வாழை, முருங்கை, பாவை) வாழ்ந்தனர் என்பது புலனாகிறது.

அடுக்கு மாடிக் கட்டடங்கள்

தற்பொழுது நாகரிகம் வளர்ந்து வரும் காலகட்டத்தில் கட்டடங்களும் வளர்ந்து வருகின்றன. ஓலைக் குடிசையை அமைத்தவன் ஓட்டு வீட்டில் வாழக் கற்றான். பின்னர் அடுக்குமாடிக் கட்டடங்களைக் கட்டுகின்றான். வரவேற்பு அறை, படுக்கை அறை, சமையல் அறை, பூசை அறை, கழிவறை , விருந்தினர் அறை என்று தம் தேவைக்கே ஏற்ப அறைகளைக் கட்டுகின்றான். அவற்றிற்கு அழகு சேர்க்கும் வகையில் தரையமைப்பு டைல்ஸ், மார்பில்ஸ், மொசைக் போன்று அமைக்கின்றான். இவையே தற்காலக் கட்டடக்கலைக்குச் சான்று எனக் கூறுகின்றனர். கதவுகளையும் ஜன்னல்களையும் மரத்தால் அமைக்கின்றனர். அவற்றினைக் கம்ப்யூட்டர் முறையில் வடிவம் அமைத்து வண்ணம் தீட்டி அலங்கரிக்கின்றனர். சன்னல் போன்றவற்றில் கண்ணாடிப் பொருட்கள் கொண்டு அலங்கரிக்கின்றனர்.

பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்கள்

பழங்கால முறைகளில் வீடுகள் கட்டச் செங்கல், மண், ஓடுகள், கம்பி, சிமெண்ட் போன்ற பொருட்களைக் கொண்டு கட்டடங்களை அமைத்தனர். வைக்கோல், தென்னை ஓலை, பனை ஓலை போன்ற ஓலைகள் கொண்டு வீடுகள் கட்டப்பட்டன. கோயில்களும் மாட மாளிகை களும் மரம் மற்றும் கற்களால் கட்டப்பட்டவை. மேலும் கலவைப் பொருட் களைக் கலப்பதற்குத் தகரச்சட்டி பயன்படுகிறது. கலவை எடுத்துப் பூசுவதற்கு அரிசட்டி பயன்படுகிறது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. ஆறுமுகம்.ம, *46,* பூசை செய்தல், சோமவாரப்பட்டி, ஆ.கல்வி
2. தங்கமுருகன், *48,* பூசை செய்தல், சோமவாரப்பட்டி, ஆ.கல்வி
3. தாமோதரன், *49,* கட்டடத் தொழிலாளி, சோமவாரப்பட்டி, ஆ.கல்வி.
4. மயிலாத்தாள், *65,* கட்டடத் தொழிலாளி, சோமவாரப்பட்டி, ஆ.கல்வி
5. ராமசாமி, *35,* கட்டடத் தொழிலாளி, சோமவாரப்பட்டி, ஆ.கல்வி
6. ராமச்சந்திரன், *49,* ஆசாரி, பெதப்பம்பட்டி, ஆ.கல்வி
7. வெள்ளையம்மாள், *52,* கூலித்தொழிலாளி, பெதப்பம்பட்டி, ஆ. கல்வி

சிற்பக் கருவிகள்

ம.பாபு
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்,
கோவை-46

கருங்கல்லில் சிற்ப உருவங்கள் அமைக்கப் பயன்படும் கருவிகளை இக்கட்டுரையின் வழி காண்போம்.

கற்சிற்பம் செதுக்கும் போது பயன்படும் கருவிகள்

1. காவிக்கல் , 2. உளி, 3. உடையாப்பு, 4. ஆபரண உளி, 5. பலமுனை, 6. சுத்தியல், 7. சாணக்கல், 8. நவீன இயந்திரக் கருவிகள்

காவிக்கல்

கல்லில் செதுக்கக்கூடிய உருவத்தை முதலில் கரித்துண்டு கொண்டு வரைந்த பின் அதன் மீது காவியைக் கொண்டு வரையப்படுகின்றது. இதன் பின்னரே உளியைக் கொண்டு செதுக்கப்படுகிறது.

உளி

உருக்குக் கம்பிகளைச் சிறுசிறு பாகங்களாகப் பிரித்து உலையில் இட்டுக் காய்ச்சி அது கூர்மையாக்கி உளியாக செய்யப்படுகிறது.

உளி அமைப்பு

உளியின் மேல்பகுதி எட்டுப்பட்டையுடையதாகவும் நடுப்பகுதி உருளை வடிவில் நீளமாகவும், அடிப்பகுதி கூம்பு வடிவில் கூர்மையாகவும் இருக்கும்.

மௌன உளி

சிலையைச் செதுக்க மிக முக்கியமானது உளியாகும். உளி இல்லையேல் கற்சிலை இல்லை. உளியானது மௌன உளி என்றும் கூறப்படுகிறது.

தேய் உளி

உளி கல்லில் செதுக்கச் செதுக்க தேய்ந்து சிறு உளியாக மாறுகிறது. இதனையே தேய் உளி என்கின்றனர். இந்தத் தேய் உளி கல்லில் நுட்பமான

பகுதியான கண், மூக்கு போன்றவைகளைச் செதுக்கப் பயன்படுத்தப் படுகிறது.

உடையாப்பு

உடையாப்பு சிறியது, பெரியது என்ற இரு அளவில் உள்ளன. சிறிய உடையாப்பு சிற்பம் செதுக்கும் போது கல்லின் வேண்டாத பகுதிகளை உடைத்து எடுக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. பெரிய உடையாப்பு கல்லைப் பிளக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதனைக் கல் உடைக்கிற ஆப்பு என்றும் கூறுகின்றனர்.

உடையாப்பு அமைப்பு

உடையாப்பு மேல்பகுதி மேலே குறிப்பிட்ட உளியின் அமைப்பு கொண்டும் நடுப்பகுதி பட்டையாகச் சற்றுத் தடித்தும் கீழ்ப்பகுதி வெட்டும் அமைப்பிலும் இருக்கும். கல்லை உளியால் செதுக்கிய பின்பு அந்தக் கல்லில் உள்ள வேண்டாத பகுதிகளை விலக்க உடையாப்பு பயன் படுத்தப்படுகிறது. கல்லில் குறிப்பிட்ட உருவம் தவிர மற்றைய பகுதிகளை உடைக்கப் பயன்படுகிறது.

ஆபரண உளி அமைப்பு

ஆபரண உளி மெல்லியதாகக் காணப்படும். மௌன உளி சிறிய அளவிலிருந்தால் எவ்வாறு காணப்படுமோ அது போல் இருக்கும். இதனை நகாஷ் உளி என்றும் கூறுகின்றனர். தெய்வ உருவங்களைச் செதுக்கும் போது அதில் ஆபரணங்களைச் செதுக்க இந்த உளியைப் பயன் படுத்துகின்றனர். சிலையில் அனைத்து வேலைப்பாடுகளும் முடிந்த பிறகு இறுதியாகச் சிலைக்கு ஆபரண உளிகொண்டு ஆபரணம் இடப்படுகிறது. இவை நுட்பமாகச் செய்யப் பயன்படுத்தும் உளி ஆகும்.

பலமுனை அமைப்பு

பலமுனையின் மேல்பகுதி உளியின் அமைப்புக் கொண்டும், நடுப்பகுதி உருளை வடிவில் சற்றுத் தடித்தும், அடிப்பகுதி சிறிய அளவில் பல பல்லுகளைக் கொண்டும் காணப்படும். பலமுனையைப் பல் அரைப் பாசம் என்றும் கூறுகின்றனர். கற்சிற்பத்தில் ஓர் அமைப்பு வந்த பிறகு இந்தப் பலமுனையைக் கொண்டு கல்லில் மேடு பள்ளமாக உள்ளவற்றைச் சமநிலைப்படுத்தப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

சுத்தியல் அமைப்பு

சுத்தியின் மேற்பகுதி உருளை வடிவில் மரக்கட்டையால் நீளமாகச் செய்யப்பட்டிருக்கும். அடிப்பகுதி நடுவில் துளையிடப் பட்ட இரும்பில் இணைக்கப்பட்டு இருக்கும். அந்தக் கனமான இரும்பு இரு பக்கமும் வட்ட நிலையில் சமநிலையில் இருக்கும்.

கல்லில் உளியைக் கொண்டு செதுக்கும் போதும், கல்லில் தேவையில்லாத பகுதிகளை உடைக்கும் போதும் சுத்தியலைக் கொண்டுதான் அடிக்கப்படுகிறது. சுத்தியல் அரைப் பவுண்டு எடையிலிருந்து மூன்று பவுண்டு எடைவரை பல்வேறு அளவுகளில் உள்ளது. சிறிய அளவில் உள்ள சுத்தியல் உளியைக் கொண்டு சிலையைச் செதுக்கவும், பெரிய அளவில் உள்ள சுத்தியல் உடையாப்பு கொண்டு கல்லைப் பிளக்கவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சாணக்கல்

சாணக்கல் சிற்பத்தினை மெருகூட்டப் பயன்படுத்தப்படுகின்றது சிற்பத்தின் நீளம், அகலத்துக்கு ஏற்றவாறு சாணக்கல்லைத் தேர்ந்தெடுத்துக் கொண்டு சிற்பத்தில் தேய்க்க வேண்டும்.

சாணக்கல் இருவகையில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. ஒன்று மென்மையானதாகவும் மற்றொன்று சொரசொரப்பானதாகவும் காணப்படும். சிற்பத்தைச் செதுக்கிய பின்பு சாணக்கல்லைப் பயன்படுத்துகின்றனர். முதலில் சொரசொரப்பாக இருக்கும். சாணக்கல்லைக் கொண்டு தேய்க்கப்படுகிறது. இதனால் சிற்பத்தில் உள்ள வேண்டாத பிசிறுகள் நீக்கப் படுகின்றன. பின்பு மென்மையாக உள்ள சாணக்கல்லைக் கொண்டு தேய்க்கப்படுகிறது. இது சிற்பத்தினைப் பளபளவென்று செய்யப் பயன்படுகிறது.

மேலே குறிப்பிட்ட அனைத்தும் கல்லைச் சிலையாக உருவாக்கப் பயன்படும் கருவிகள். அவற்றில் சிலவற்றின் வேலைகளைக் குறைக்க தற்பொழுது நவீன இயந்திரங்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. ஈசுவரன், 46, விசுவகர்மா, 6-ஆம் வகுப்பு
2. லோகநாதன், 33, விசுவகர்மா, 8-ஆம் வகுப்பு
3. கண்ணன், 53, விசுவகர்மா, 4-ஆம் வகுப்பு.

தொட்டிக்கட்டு வீடுகள்

பா.இராஜகணபதி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்கு மண்டலத்தில் காணப்படும் 'தொட்டிக்கட்டு வீடுகளில்' காணப்படும் கட்டடக்கலையின் நுட்பங்களை இக்கட்டுரை வழிக் காணலாம்.

தொட்டிக்கட்டு வீடு

தொட்டி அமைத்துக் கட்டப்பட்ட வீடு என்பதன் சுருக்கமே 'தொட்டிக்கட்டு வீடு' ஆகும். ஊர் நாட்டாமை' போன்ற தலைவராகக் கருதப்படுபவரின் வீடுகளே இவ்வகையில் அமைக்கப்படுவது இயல்பு. இது அவர்களது செல்வச் செருக்கையும், தகுதி உயர்வையும் பறைசாற்றும் சான்றுகளாக அமைகின்றன. இவ்வீடானது வீட்டின் நடுவில் தொட்டியையும் அதனைச் சுற்றிலும் அறைகள் கொண்டவைகளாகவும் அமைக்கப்பெற்றுள்ளன. பெரும்பாலும் கூட்டுக்குடும்ப அடிப்படை யினதாகவே இத்தகைய தொட்டிக்கட்டு வீடுகள் அமைகின்றன.

முகப்பு

வீட்டின் முன்புற வாயிலின் இருபுறமும் இருபெரும் திண்ணைகள் அமைக்கப்பெற்றுள்ளன. இதன் மீதமர்ந்தே பஞ்சாயத்துகள், தீர்மானங்கள் போன்றவை நாட்டாமையால் தீர்க்கப்படுகின்றன. வாயில் கால்களும் கதவுகளும் அழகிய சிற்ப வேலைப்பாடுகள் கொண்டதாகவும் வலிமை யானதாகவும் காணப்படுகிறது. இக்கதவுகளில் 'குமிழ்' அமைக்கப் பட்டிருப்பது சிறப்பு வாய்ந்ததாகும்.

தொட்டி அமைப்பு

வீட்டின் நடுவில் நிலத்தில் 2 (அ) 3 அடிக்கு குழி அமைக்கப்பட்டு தொட்டி போன்ற அமைப்பு ஏற்படுத்தப்பட்டு அதனைச் சுற்றிலும் 1/2 அடிக்கு கைப்பிடிச் சுவர் போன்ற அமைப்புக் கொண்டதாகத் தொட்டி காணப்படுகிறது.

இத்தொட்டியின் நான்கு மூலைகளிலும் வலிமையான மரக் கால்கள் நடப்பட்டு அதை மையமாக வைத்துக் கூரைகள் எழுப்பப் பெற்றுள்ளன. தொட்டியின் ஓர் ஓரத்தில் மழைநீர் செல்லத் துளை அமைக்கப்பட்டு அது வீட்டுத் தரையின் உள்ளாகச் சென்று வீட்டின் பின்புறம் நீர் வெளியேறுமாறு அமைக்கப் பெற்றுள்ளது.

அறைகளமைப்பு

முன்புறம், பின்புறம் தவிர மற்ற இரு புறங்களிலும் தொட்டியைச் சுற்றிலுமாக அறைகள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. இவ்வறைகள் அக்குடும்பத்தில் உள்ள உறுப்பினர்களின் எண்ணிக்கையைப் பொறுத்து அமைகின்றன. பெரும்பாலும் ஒரு குடும்பத்திற்கு ஓர் அறை என்ற முறையில் அமைக்கப்பட்டுள்ளது. ஒரே வீட்டில் பல குடும்பங்கள் வாழ்ந் தாலும் ஒரே சமையலறை காணப்படுவது இவ்வகை வீட்டின் சிறப்பம் சமாகும். அறைகள் நன்கு விசாலமாகவும் காற்றோட்டம் மிக்கதாகவும் உயர்ந்த வலிமையான மோட்டுகளை உடைய கூரைகளுடனும் காணப் படுகின்றன. அறைகள் சுமார் *10'x 15'* (அ) *15' x 20'* என்ற அளவுகளைக் கொண்டவைகளாக அமைக்கப் பெறுவதைக் காணமுடிகிறது.

கட்டுமான அமைப்பு

அறைகள் நன்கு காற்றோட்டமானதாகவும் போதிய வெளிச்சம் கொண்டதாகவும் அமையப் பக்கச் சுவற்றுக்கும் கூரைக்குமிடையே சாளரங்கள் அமைக்கப்பட்டுள்ளன. அறைக் கதவுகளானது வலிமையான தேக்கு மரங்களால் அழகிய சிற்ப வேலைப்பாடுகளுடன் காணப் படுகிறது. சுவரானது சுண்ணாம்புக்கல், முட்டை, கூழாங்கல், கடுக்காய் நீர், பனை வெல்லம் போன்ற பொருட்கள் கலந்து செக்கில் நன்கு அரைக்கப் பட்டு தயாரிக்கப் பெற்ற குழம்பினைக் கொண்டு குறைந்த அளவே தடிமனுடைய (சுமார் 3 செ.மீ) செங்கற்கள் கொண்டு கட்டப்பெறுகின்றன. இவற்றின் மேல் இக்கலைவையினைக் கொண்டே பூச்சு வேலைகள் செய்யப்படுகின்றன.

அறைகளுக்குச் செயற்கை வண்ணக்குழம்பு (Paint) அடிக்கப் படுவதில்லை. சுண்ணாம்பு மட்டுமே அடிக்கப்படுகிறது. திண்ணைப் பகுதியில் பெண்கள் அமர்வது நடைமுறையில் இல்லை. பெண்கள் தொட்டியினைச் சுற்றியுள்ள சிறிய சுற்றுச் சுவர் மீது அமர்ந்து வேலைகள் செய்வதுண்டு.

பிள்ளைப் பேற்று அறை

இவ்வறை இவ்வகை வீட்டில் பொதுவானதாகவும், அதிக முக்கியத்துவம் வாய்ந்ததாகவும் கருதப்படுகிறது. இவ்வறையின் கூரை உயரமானதாகவும் கூரைக்கும் சுவற்றுக்குமிடையே துவாரங்கள்

அமைக்கப் பெற்று காற்றோட்டமானதாகவும் காணப்படுகிறது. பிள்ளைப் பேறு பெற்ற பெண்கள் இவ்வறையிலேயே தங்க வைக்கப்படுகிறார்கள். தரையானது சிமெண்ட்டால் பூசப்படாமல் மண்ணில் அமைக்கப்பெற்று சாணம் கொண்டு மெழுகப்படுவது இவ்வறையின் தனிச்சிறப்பாகும்.

சமையலறை (அடுக்களை)

வாஸ்துபடி இவ்வறை அமைக்கப்படுகிறது. அடுப்பானது அக்கினி மூலையில் (தென்கிழக்கு) அமைக்கப்படுகிறது. இவ்வடுப்புகள் சாதாரண அடுப்பு, கொடியடுப்பு என இருவகையில் அமைகின்றது. 'கொடியடுப்பு' என்பது சாதாரண அடுப்பின் வலப்புறம் துளையிடப் பெற்று அதன் இணைப்பாக மற்றுமொரு மேல்துளை கொண்ட அடுப்புடன் இணைக்கப் பட்டுள்ளது. இக்கொடியடுப்பிற்கு வெப்பமானது சாதாரண அடுப்புப் போன்ற அடுப்பிலிருந்து செல்கிறது.

தானியக்குதிர்

இது அடுக்களையுடன் இணைந்த பகுதியாகும். இதில் தானியங்கள் சேகரித்து வைக்கப்படுகின்றன. இவ்வறையானது அடுக்களையில் இருந்த படியே தானியங்களை எடுக்கும் வகையில் அமைக்கப் பெற்றுள்ளன. இவ்வறையின் மேல்புறம் தானியங்களைக் கொட்டவும் அதன் கீழ்ப்பகுதி அத்தானியங்களை எடுக்கச் சிறு திறப்பும் உள்ளன.

இவ்வறை சுண்ணாம்பு, முட்டை, கூழாங்கல் கொண்டு கட்டப் பெற்றதாக அமைந்துள்ளது. இந்த அமைப்பினால் தானியங்களின் ஈரப்பதம் காக்கப்படுவதுடன் பிற குறைபாடுகளிலிருந்தும் காக்கப் படுகின்றன. இத்தகைய அறைகள் மட்டுமின்றி தானியங்களைச் சேகரிக்கப் பெரிய பானைகள் போன்ற அமைப்பு பயன்படுத்தப் பெறுகிறது. இதற்குக் 'குதிர்' என்ற பெயர் வழங்கப்படுகிறது.

ஓடுகள்

வீட்டின் கூரையானது ஓடுகள் கொண்டு வேயப்படுகின்றன. இவ்வோடுகள் அவற்றின் தேவைக்கேற்பவும், பயன்பாட்டிற்கேற்பவும் கையோடுகள், 'கூரையோடுகள்' என்று இருவகைகளில் பிரிக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

கையோடுகள் : இவைகள் கீழ்ப்புறம் சற்று அகன்றும் மேல்புறம் குறுகியும் குழிந்த வடிவுடையதாகவும் காணப்படுகின்றன. இவை ஒன்றினுள் ஒன்று பொருந்துமாறு கூரையானது வேயப்படுகிறது. களிமண், செம்மண், வண்டல் மண் கலந்த கலவையுடன் கடுக்காய் நீர் சேர்க்கப்பட்டு இவ்வகை ஓடுகள் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன.

கூரை ஓடுகள் : வீட்டின் கூரையின் இணைப்புகளை இணைக்கும் இணைப்புப் பொருளாக இவைகள் அமைகின்றன. இவ்வமைப்பினால்

மழைநீரானது வீட்டினுள் கசியாதவாறு காக்கப்படுகின்றது. இவை ஆங்கில எழுத்தில் 'V' (வி) எழுத்து வடிவ அமைப்புக் கொண்டதாகக் காணப்படுகிறது.

தூண்கள்

தூண்கள் கூரையினைத் தாங்குவதாகவும் அழகிய வேலைப் பாடுகளுடனும் வலிமையான தேக்கு மரத்தினாலும் செய்யப் பெற்றதாகக் காணப்படுகின்றன. வீட்டின் ஒரு பக்கத்திற்கு அதிகபட்சம் நான்கு தூண்கள் அமைக்கப்பெறுகின்றன. இத்தூண்களுடன் கூரையின் விட்டமானது இணைக்கப்பெறுகின்றன. இவ்விட்டங்களிலிருந்து கீழ் நோக்கியவாறு அமைக்கப்பெற்றுள்ள மோட்டுக்கட்டைகள் மீதுதான் ஓடுகள் பரப்பப் பெறுகின்றன.

மோட்டுக் கட்டைகள் கருவேல மரத்தின் கட்டைகள் கொண்டும் முழு மூங்கிலைக் கொண்டும் மிக நெருக்கமாகக் கட்டப் பெறுகின்றன. இம் மோட்டுக் கட்டைகளைத் தாங்கத் தூணையும், மோட்டுக் கட்டுகளையும் இணைக்கும் வகையில் சாளரங்களும் அமைக்கப் பெறு கின்றன. இவைகளே கூரையின் அனைத்து எடையையும் தாங்கக் கூடியதாக அமைவதால் மிகவும் வலிமையான மரத்தினால் அமைக்கப் பெறுகின்றன.

விளக்குமாடம்

விளக்குகளை வைக்கச் சுவற்றுடன் இணைக்கப்பட்ட பலகைகள் பயன் படுத்தப் பெறுகின்றன. இவை 'விளக்குமாடம்' என்றழைக்கப் படுகின்றது. விளக்கு மாடத்தில் காணப்படும் பலகையானது வெளிப்புறம் நீள்வதாகவும் அதே சமயம் சுவற்றுக்குள் ஒடுங்குவதாகவும் அமைக்கப் பெற்றுள்ளது. இதனால் தேவையற்ற இடஅடைவும் தவிர்க்கப்படுகின்றன.

புறக்கடை

வீட்டின் பின்புறம் புறக்கடை எனப்படுகிறது. இப்பகுதியிலேதான் உரல், அம்மி, பாத்திரங்கள் கழுவும் இடம் போன்றவை உள்ளன. கிணறு இல்லாமல் வீடுகள் அமைக்கப் பெறுவதில்லை.

சுண்ணாம்புக்கல், கிளிஞ்சல், முட்டைக்கரு, களிமண், கடுக்காய்நீர், பனைவெல்லம் போன்ற இயற்கைப் பொருட்களால் உருவாக்கப்பெற்ற சுவர்களும், அழகிய வேலைப்பாடமைந்த வலிமையான தூண்களும், கூரையில் இருவகைப்பட்ட 'ஓடு' அமைப்பும், நேர்த்தியுற முறையாக படைக்கப்பட்ட கூரைகளையும் கொண்டு 'தொட்டிக்கட்டு வீடு' கொங்கு வட்டார மக்களின் கட்டடக்கலைக்குச் சான்றாகத் திகழ்கிறது.

புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள் (பொள்ளாச்சி)

முனைவர் ஹெப்சி ரோஸ் மேரி.ஆ
துணைப் பேராசிரியர்
அரசு விக்டோரியா கல்லூரி
பாலக்காடு

மக்கள் தங்கள் வாழ்வோடு ஒன்றிக் கிடக்கும் புழங்கு பொருட்களைச் சக உயிர்களை மதிப்பது போலவே மதிக்கின்றனர். எனவே தான் கார்த்திகைத் தீபத்தன்று அம்மிக்கல், உரல், ஆட்டுகல், ராகிக்கல் போன்றவைகளுக்கும் தீபம் ஏற்றி வைக்கின்றனர். வாழ்வின் உயர்வுக்குக் காரணமாக அமையும் தொழில்சார் புழங்கு பொருட்களுக்கு 'ஆயுத பூசை' செய்கின்றனர். அன்றாடம் பயன்படுத்தும் சில பொருட்கள் மீது பொள்ளாச்சி வட்டார மக்கள் கொண்டுள்ள நம்பிக்கைகளை 1. இல்லம் சார் புழங்கு பொருட்கள் 2. தொழில் சார் புழங்கு பொருட்கள் 3. நவீன தொழில்சார் புழங்கு பொருட்கள் என்று மூன்று தலைப்புகளில் வகைப் படுத்தி இக்கட்டுரை ஆய்வு செய்கிறது.

I. இல்லம்சார் புழங்கு பொருட்கள்

உரல், அம்மி, ஆட்டுக்கல் போன்றவை பொள்ளாச்சி வட்டார மக்களின் வாழ்வியலோடு ஒன்றிய நிலையும் அவற்றைச் சக உயிர்களாகக் கருதிய நிலையும் காணப்படுகிறது. சத்தியம் பண்ணுவதற்குக் கூட உலக்கையைத் தாண்டும் மரபு மக்களிடையே காணப்படுகிறது. உரல், அம்மி, ஆட்டுக்கல் போன்றவை பெண்ணுக்குச் சமமானதாகக் கருதப் படுகிறது. இவற்றின் மீது பெண்கள் உட்கார்ந்தால் அவர்களுக்கு எளிமையான மகப்பேறு நடப்பதில்லை என்று இவ்வட்டார மக்கள் நம்பு கின்றனர். இவற்றின் மீது உட்காரும்போது பாரம் தாங்காமல் அவை கவலை கொள்வதாகவும் மகப்பேறின் போது எளிதான மகப்பேறு நடக்காதவாறு இவைகள் தடுப்பதாகவும் கருதுகின்றனர்.

உரலை இவ்வட்டார மக்கள் 'ஒல்லு' என்றே அழைக்கின்றனர். உரலின் அடிப்பாகத்தில் சிறு துவாரம் காணப்படுகிறது. இந்தத் துவாரம் எவ்வாறு தோன்றியது என்பது பற்றி ஒரு சுவாரசியமான கதையை இவர்கள் கூறுகின்றனர். 'சின்னரு பொன்னரு' (பொன்னர் சங்கர்)

காலத்தில் ஒரு ஏழை விவசாயி நான்கு வள்ளம் நெல்லைத் (வள்ளம்=4 படி) தன் மனைவியிடம் கொடுத்து அதைக் குத்தி அரிசியாக்குமாறு கூறுகின்றான். அவள் அதனைக் குத்தி அரிசியாக்கிய போது இரண்டு வள்ளம் அரிசியே கிடைத்தது. மீதம் இரண்டு வள்ளம் குருணையாகவும் உமியாகவும் போய்விட்டது. அவ்விவசாயி தன் மனைவியிடம் நான் நான்கு வள்ளம் நெல் கொடுத்தேனே! நீ இரண்டு வள்ளம் அரிசி மட்டுமே தருகிறாய். மீதமுள்ள இரண்டு வள்ளம் எங்கே என்று கேட்கிறான். எவ்வளவோ எடுத்துக்கூறியும் அவ்விவசாயி அதனை நம்பாமல் நீ இரண்டு வள்ளம் அரிசியை விற்றுக் காசாக்கி விட்டாய் என்று கூறுகிறான். இவ்வழக்கு 'சின்னுரு பொன்னரு' விடம் கொண்டு செல்லப்படுகிறது. மன்னன் இவ்வழக்கை விசாரித்த போது விவசாயின் மனைவி என்ன சொல்வதென்று அறியாமல் 'ஒல்லுத் தின்றது' என்று கூறுகின்றாள். உடனே மன்னன் அவ்வொல்லைக் கட்டிப் போடுமாறு ஆணையிடுகிறான். அதனைக் கட்டிப்போட உரலின் அடிப்பாகத்தில் சிறிய ஓட்டை இட்டு இடைப் பாகத்தைச் சுருக்கி சங்கிலியால் கட்டுகின்றனர். அதற்குப் பிறகுதான் இடை சுருங்கி அடிப்பாகத்தில் ஓட்டை இடும் பழக்கம் தோன்றியது என்று கூறுகின்றனர்.

முக்காலி

திருமணம், சீர் சடங்கு, எழவு போன்ற சடங்குகளில் மட்டுமே முக்காலியில் உட்காரும் பழக்கம் பொள்ளாச்சி வட்டார மக்களிடையே காணப்படுகிறது. முக்காலியின் மூன்று கால்களும் மூவேந்தர்களான சேர, சோழ, பாண்டிய மன்னர்களுக்குச் சமமானதாகக் கருதப்படுகிறது.

திருமணத்திற்கு முன் நாவிதன் (அம்பட்டன்) மாப்பிள்ளையை முக்காலியில் வைத்துச் சவரம் (முகம் வழித்தல்) செய்வான். அதன்பின் மணமகனை முக்காலியில் உட்கார வைத்துத் தாய் மாமனும் அத்தையும் தண்ணீர் ஊற்றிக் குளிக்கச் செய்து புது ஆடை உடுக்க வைத்து உருமால் கட்டுவர். திருமணத்திற்கு முந்தின நாள் மணமகளையும் மணமகளின் தாயையும் முக்காலியில் உட்கார வைக்கின்றனர். பின்னர் தாய் தன் மகளுக்குத் தயிர்ச்சாதம் ஊட்டும் வழக்கம் காணப்படுகிறது. இவ்வண்ணமே மணமகனுக்கு மணமகன் இல்லத்தில் தயிர்ச்சாதம் ஊட்டும் சடங்கு நடைபெறும். இழவு வீட்டில் அப்பாவோ அம்மாவோ இறந்தால் முக்காலியில் மகனை வைத்து மொட்டையடித்தல், தண்ணீர் ஊற்றிக் குளிப்பாட்டுதல் போன்ற சடங்குகளைச் செய்கின்றனர். இத்தகைய சடங்குகள் அல்லாத நாட்களில் முக்காலியில் உட்கார்ந்தால் மூவேந்தர் களையும் அவமதிப்பதாகக் கருதுகின்றனர்.

அடுப்பு

அடுப்பு இலக்குமியாகக் கருதப்படுகிறது. 'அடுப்படி தூய்மையாக இருந்தால் வீடு விளங்கும்' என்று நம்புகின்றனர். எனவே தான் காலையில்

எழுந்ததும் சாணமிட்டு மெழுகி அடுப்பிற்குத் திருநீர் பூசி அழகாகச் சுத்தம் செய்த பின்னரே சமையல் செய்ய ஆரம்பிக்கின்றனர். அடுப்படியைத் (சமையலறை) தூய்மையாக வைத்தால் சீர் செல்வம் செழிக்கும் என்று நம்புகின்றனர்.

சீமாறு

சீமாறையும் இலக்குமியாகவே கருதுகின்றனர். எனவே தான் சீமாறை தாண்டக் கூடாது; உதைக்கக் கூடாது, சீமாறால் அடிக்கக் கூடாது என்று கூறுகின்றனர். அவ்வாறு தாண்டவோ, உதைக்கவோ, அடிக்கவோ செய்தால் இலக்குமி தேவி தங்கள் குடும்பத்தை விட்டுச் சென்று விடுவதாக நம்புகின்றனர்.

செருப்பு

செருப்பையும் இலக்குமியாகக் கருதுகின்றனர். எனவே தான் செருப்பால் அடிக்கக் கூடாது என்று கூறுகின்றனர். 'செருப்படி தின்னவனுக்கு யோகம்' என்று நம்புகின்றனர். செருப்பை நேராக வைத்து அடித்தால் இலக்குமி நம்மை விட்டுச் செருப்படிபட்டவனிடம் போய் விடும் என்றும் தலைகீழாக வைத்து அடித்தால் இலக்குமி நம்மிடம் தங்கும் என்றும் நம்புகின்றனர்.

முறம்

முறத்தை மகாலட்சுமியாகக் கருதுகின்றனர். புரட்டாசி மாதத்தில் சனிக்கிழமை விரதம் என்ற விரதத்தை மேற்கொள்கின்றனர். இவ்விரதம் முடியும் கடைசிச் சனிக்கிழமை மண்பானைகளைக் கழிக்கும் வழக்கம் காணப்படுகிறது. காரமடை என்ற வைணவர் கோயிலில் தாசர் பட்டம் பெற்றவர் வீடு வீடாகச் சேகிண்டி அடித்து (பித்தளை வட்டம்) சங்கு ஊதும் வழக்கம் உண்டு. சங்குநாதம் முழங்கினால் மங்கலமாகக் கருதுகின்றனர். தூத்துக்குடி மாவட்டத்தில் இழவு வீட்டில் மட்டுமே சங்குநாதம் முழங்கப்படுகிறது என்பது இங்கு குறிப்பிடத்தக்கது. புரட்டாசி மாதம் கடைசிச் சனியில் மூன்று வாழை இலையில் இரங்கநாத கடவுளுக்குப் (விஷ்ணு) படையல் போடும் முன்பு தாசர் எல்லா வீட்டிற்கும் வருவார். அவ்வாறு வரும்போது முறத்தில் அரிசி, பருப்பு, மிளகு, புளி, காய்கறிகள், தேங்காய், பழம், பொரி போன்றவற்றை வைத்துச் சாமிக்குப் பூசனை செய்து சங்கு நாதிப்பர். அதன்பின் முறத்தில் வைத்தவற்றில் பாதியைத் தாசருக்குக் கொடுப்பர். மீதமுள்ளதை எடுத்துச் சமைத்துக் கடவுளுக்குப் படைப்பர்.

இவ்வாறு செய்தால் இறைவன் தன்னையும் தன் குடும்பத்தையும் காப்பதாக நம்புகின்றனர். அன்று புதுமண் சட்டிகளில் சமைப்பதால் பழைய சட்டிகளைக் கழிக்கும் வழக்கம் உண்டு இன்றும் சில குடும்பங்களில் ஒரு சட்டியாவது கழிக்கும் பழக்கம் காணப்படுகிறது.

குடம் / பானை

தண்ணிக்குடம் மூன்றினை வரிசையாக வைக்கலாகாது என்பர். காரணம் இழவு வீட்டில் இறந்தவர்களைக் குளிப்பாட்ட மட்டுமே மூன்று குடங்களை வரிசையாக வைக்கும் முறை காணப்படுகிறது. பானை வாங்கப் போகும் போது ஒரு பானையாக வாங்கும் வழக்கம் இல்லை. இழவு வீட்டிற்கு மட்டுமே ஒற்றைப் பானையை வாங்குகின்றனர்.

ஒற்றை மைகோதி / இரட்டை மைகோதி

ஒற்றை மைகோதி மாங்கல்லியப் பெண்களும், திருமணமாகாத பெண்களும் பயன்படுத்துகின்றனர். இரட்டை மைகோதியை விதவைகள் மட்டுமே பயன்படுத்துகின்றனர்.

வட்டல் (தட்டு)

மனைவி உண்ணும் வட்டலில் கணவனும், கணவன் உண்ட வட்டலில் மனைவியும் உண்பதில்லை. ஆனால் கணவன் இலையில் உண்டு மீதி வைத்தால் அவ்விலையில் மனைவி உண்ணும் பழக்கம் உண்டு. சாப்பிடும் வட்டலை வைத்துச் சாப்பாட்டு பாத்திரம், குழம்புப் பாத்திரத்தை மூடக் கூடாது என்பர். மேலும் செம்பை வட்டலில் வைக்கக்கூடாது என்பர். காரணம் சாமிக்குப் படையல் செய்யும்போது செம்பில் தண்ணீரும் தேங்காய்த் தண்ணீரும் வைத்து பூசை செய்கின்றனர். புனித காரியங் களுக்குப் பயன்படுத்தும் செம்பை எச்சில் பாத்திரமான வட்டலில் வைக்கக் கூடாது என்று கருதுகின்றனர்.

II. தொழில்சார் புழங்கு பொருள்

தொழில்சார் புழங்கு பொருளான கலப்பையில் இருக்கும் மேழியைப் பெண்கள் தொடக்கூடாது என்று கூறுகின்றனர். உழவர்களின் இன்றியமையாத தொழில்சார் புழங்கு பொருளான கட்டை வண்டிக்கு வருடம் தோறும் தை மாதத்தில் பொங்கல் வைத்துப் பூசை செய்து தங்களது மரியாதையை வெளிப்படுத்தி 'வண்டிப் பொங்கல்' கொண்டாடு கின்றனர்.

III. நவீன தொழில்சார் புழங்கு பொருள்கள்

இளுவை ஊர்தி, சரக்கு உந்து, மகிழ் உந்து, விசைமிதி வண்டி போன்ற வண்டிகளின் எண்களைக் கூறி கோயில்களில் அர்ச்சனை செய்து கிடைக்கும் எலுமிச்சம் பழங்களை வண்டிகளின் சக்கரங்களின் கீழ் வைத்து நைத்து திருஷ்டி கழிக்கும் பழக்கம் பொள்ளாச்சி வட்டார மக்களிடையே காணப் படுகிறது. பயணம் போகும் முன் கற்பூரம் கொளுத்தி இறைவனை நினைத்து வண்டியை வணங்கி பின்னரே அதனை இயக்க ஆரம்பிக் கின்றனர். இப்படிச் செய்தால் விபத்து ஏற்படாது என நம்புகின்றனர். நவீனத் தொழில் நுட்பங்கள் வளர்ந்தும் கூட மக்களின் பண்பாட்டில் ஊறிப்போன நம்பிக்கைகளை மாற்ற இயலுவதில்லை.

வீட்டுப் புழங்கு பொருட்கள்

திருமதி. யசோதாவேலுசாமி
உதவிப் பேராசிரியர் அருள்மிகு பழனியாண்டவர்
கலை மற்றும் பண்பாட்டுக் கல்லூரி
பழனி.

கொங்கு இனம் பூர்வீகமானது. அம்மக்கள் தனித்த அடையாளங்களோடு வாழ்ந்த பூர்வீக குடிகள், அம்மக்களின் வாழ்க்கை முறைகளைத் தெரிந்து கொள்ளவும், இன்றைய சூழலில் அம்மக்களின் வாழ்வியலை, வரலாற்றை, பண்பாடு, நாகரிகத்தை நிலைநாட்டவும் அவர்கள் பயன்படுத்திய பொருட்கள் சான்றுகளாய் நிற்கின்றன.

சாலாணிமரம்

கொங்கு மக்கள் வீடுகளில் நீர்பிடித்து வைக்கும் பானைகளைச் "சால்" என்ற பெயரால் அழைப்பர். அச்சால்களை வைக்கப் பயன்படும் தாங்கு கருவிக்கு (Stand)ச் சாலாணி மரம்" என்று பெயர். கலைநயத்தோடு தேக்கு மரங்களில் நான்கு கால்களுடன் சாலாணி மரம் செய்யப்படும். நான்கு கால்களுக்கு நடுவில் சாலின் அடிப்பகுதி பொருந்தும் படி வடிவமைக்கப் பட்டிருக்கும். கொங்குப் பெண்கள் புகுந்த வீட்டிற்குக் கொண்டுவரும் சீர்ப்பொருட்களில் கட்டாயம் இடம்பெறும் பொருள் சாலாணிமரம்.

திருவைக்கொடி

விறகு அடுப்பில் வைத்துச் சமைத்த பாத்திரங்களும் பானைகளும் அடிப்பாகத்தில் கரிப் பிடித்திருக்கும். அக்கரி தரையில் படாமல் பாத்திரங்களை வைக்கப் பயன்படுவது திருவைக்கொடி ஆகும். வட்ட வடிவில் பனைநாரால் பின்னப்பட்ட சிறிய பெரிய வடிவங்களிலான திருவைகள் கொங்குமக்கள் வீடுகளில் பயன்பட்டன. பெரும்பாலும் மண்பானைகளைத் தரையில் வைக்க வசதியாகத் திருவைக்கொடிகளைக் கொங்கு மக்கள் பயன்படுத்தி வந்தனர்.

தயிர் மத்து

தயிரில் இருந்து வெண்ணெய் எடுக்கப் பயன்பட்ட கடையும் கருவி தயிர் மத்து. கொங்குப் பெண்கள் தங்களின் உயரத்திற்குத் தகுந்தபடி தயிர் மத்துக்களைச் செய்து வைத்திருப்பர். உயரமான கோலின்

அடிப்பாகத்தில் பற்சக்கரம் போன்ற உருண்ட கட்டை இணைக்கப் பட்டிருக்கும். அக்கோலில் துணிக்கயிறைச் சுற்றி கயிற்றின் இரு நுனிகளையும் பிடித்து ஒரு கையில் இருக்கும் கயிற்றை இழுக்கும் போது மறு கைக்கயிற்றைத் தளர்த்தி மாற்றி மாற்றி இழுப்பர். இவ்வாறு சுற்றும் போது பற்சக்கரம் போன்ற பகுதியைத் தயிர்ப் பானையில் உள்ளே சுற்றும்படி செய்வர். தயிர் கடையப்பட்டு வெண்ணெய் எளிதில் திரண்டு வரும். மேலும் மோரும் சூடாகாமல் சுவை மிகுந்திருக்கும். ஆலம் விழுதுகளில் செய்யப்படும் தயிர்மத்துகள் உறுதியாகவும், கனமின்றி இலகுவாகவும் இருக்கும் என்கிறார் தகவலாளி.

பருப்பாமுட்டி

தயிர் கடையும் கருவியைப் போலவே சிறிய வடிவில் உள்ள கருவி இது. வீட்டில் குழம்பு வைக்க வேக வைக்கப்படும் பருப்புகளையும், கீரைகளையும் மசிக்கப் பயன்படும் கருவி இது. ஒரு முழ அளவுள்ளதாக இருக்கும். கோலில் இணைக்கப்பட்ட அடிப்பகுதி பற்சக்கரம் போல் இல்லாமல் உருண்டையாக அரை வட்ட வடிவில் இருக்கும்.

உறி

உறி என்ற சொல்லுக்குத் தூக்கு எனப் பொருள் தருகிறது கழகத் தமிழகராதி. பால், தயிர் போன்ற பொருட்களைப் பூனை, நாய் போன்ற நான்குகால் பிராணிகளும் சிறுவர்களும் உருட்டிவிடாமல் இருக்க, அப்பானைகளை உயரத்தில் தூக்கித் தொங்கவிடுவார்கள். அவ்வாறு தொங்க விடப் பயன்படும் கருவிக்கு உறி என்று பெயர். திருவைக் கொடி போன்று அடிப்பகுதி வட்டவடிவில் இருக்கும். அவ்வட்டத்தின் நான்கு புறமும் ஒரு முழ நீளத்திலான நான்கு கயிறுகள் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். நான்கு கயிறுகளையும் ஒன்றாக இணைத்துக் கைசாலையின் (சமையலறை) உத்திரத்தில் தொங்கவிட்டிருப்பர். அத்திருவைக் கொடி போன்ற அடிப் பகுதியில், கயிறுகளுக்கு நடுவில், தயிர், பால்வைக்கும் பாத்திரங்களை ஒன்றன் மீது ஒன்றடுக்கி மூடி விடுவர். இவ்வுறிகள் பனைநார், இரும்பு, தேங்காய் நார் போன்றவற்றால் செய்யப் படுகின்றன.

போழை, போழமூடி

கொங்கு மக்களின் இன்றியமையாத மங்கலப் பொருள் இது. சீர் கொடுக்கும் போது வேட்டி, சேலை, தேங்காய், பழம் அனைத்தும் வைத்துக்கொடுக்கப் பயன்படும் தட்டு போன்றது போழமூடி (போழை மூடி).

இறந்தோரை வழிபடச் செல்லும் போதும், சீர் சுமந்து செல்லும் போதும் கொண்டு செல்லும் பொருட்களைப் போழையில் வைத்து மூடி எடுத்துச் செல்வர்.

சதுரமான பெட்டி போன்றது போழை. மூங்கில் ஈக்கியால் பின்னப் பட்ட பெட்டி இது. மூங்கில் ஈக்கியால் ஆன மூடியும் உடையது. ஒரு முழ அளவு உயரத்தில் சற்றுப் பெரிய பெட்டி இது. "பேழை" என்ற சொல் கொங்கு மக்களால் "போழை" என வழங்கப்பட்டிருக்கலாம் என்பது ஆய்வாளர் கருத்து.

ராகை

கொங்கு மக்களின் வாழ்வில் திருமணம் மற்றும் இறப்பு நிகழ்ச்சியின் போதும், ஊர்த் திருவிழா, பொங்கலின் போதும் அரிசிச் சோறு எடுத்துப் பரிமாறப் பயன்படும் பொருள் ராகை. மூங்கில் ஈக்கியால் பின்னப்படும் கூடை இது. அடிப்பகுதியில் ஒடுக்கமாகவும் மேற்பகுதி அகலமாகவும் இருக்கும் கூடை இது. சூடான அரிசிச் சாதத்தை இந்த ராகையில் எடுத்துக் கொண்டால் அடிப்பகுதியைக் கையால் பிடித்துப் பரிமாறும் போதும் சூடு கையில் பரவாது.

அகப்பை, துடுப்பு

கொங்கு மக்கள் வீடுகளில் குழம்பு, ரசம், கூழ் (அம்பிலி), களி எடுத்துப் பரிமாறப் பயன்படும் கருவி அகப்பை. ஒரு முழ நீள மூங்கில் குச்சியில் தேங்காய்த் தொட்டியை ஒட்டையிட்டுப் பொருத்தியிருப்பர். இவ்வகப்பைகள் பல்வேறு அளவுகளில் பயன்படுத்தப்பட்டன.

ராகி, கம்பு, சோளம் போன்ற தானியங்களில் களியோ, கூழோ சமைக்கும் போது, அவை கட்டிதட்டிப்போகாமல் இருக்க நன்கு கிளற வேண்டும். அடுப்பில் இருந்து மண்சட்டிகளை எடுக்காமலேயே கிளறப் பயன்படும் மரத்தாலான கருவி இது. இரண்டு முழ நீள அளவில் கைபிடிக்கும் மேற்பக்கம் உருண்டையாகவும், அடிப்பக்கம் தட்டை யாகவும் செதுக்கப்படும் பொருள் துடுப்பு.

படகு, பரிசில் தள்ளப் பயன்படும் துடுப்பு போன்ற அமைப்பும், தண்ணீரை விலக்கத் துடுப்பைப் பயன்படுத்தும்முறை போலவே இருகைகளால் பயன்படுத்தும் முறை காரணமாகவும் இப்பொருள் துடுப்பு எனப் பெயர் பெற்றிருக்கலாம்.

அணைகயிறு

பால் கறக்கும் போது மாடுகள் நகராதிருக்கவும் மாடுகள் தங்களுடைய காலை, வாலை உதறாதிருக்கும் பொருட்டும் பின்னங் கால்கள் இரண்டையும், வாலையும் அணைத்துக் கட்டப்பயன்படும் கயிறு அணைகயிறு (அணைகவுறு) எனப்படும். பழந்துணிகளில் (பருத்திநூற் துணி) இக்கயிறுகளைத் திரித்துப் பயன்படுத்துவர். பசுக்களின் கால்களை உறுத்தாதபடி இருக்கத் துணிகளைப் பயன்படுத்திக் கயிறு திரிப்பர்.

குந்தாணி

நெல் குற்றப் பயன்படும் மரத்தால் ஆன கருவி குந்தாணி. குந்தாணி என்ற சொல்லிற்குப் பேருரல் எனப் பொருள் தருகிறது கழகத் தமிழகராதி. உரல் போன்ற அமைப்புடையது. உரலை விடப் பெரிய உருவில், பெரிய குழியுடன் செய்யப்படுவது. ஒரு முறம் நெல் பிடிக்குமாம் அக்குழி. அக்குழியில் நெல்லைக் கொட்டி இரண்டு பெண்கள் உலக்கை கொண்டு இடிப்பர். மூன்று முறை எடுத்துப் புடைத்து, இடித்தால் நெல்லில் உமி நீங்கி அரிசி கிடைத்துவிடும்.

சாடு, கொரக்கூடை, மக்கிரி, தூத்துக்கூடை மற்றும் கம்பரக்கத்தி

நடவு, அறுவடைக் காலங்களில் பயன்படும் கூடைவகைகள் இவை. மூங்கில் ஈக்கிகளால் பின்னிச் செய்யப்பட்டவை. பனை நார் கொண்டும் பின்னப்படுபவை இக்கூடைகள். மாட்டுச்சாணம் கொண்டு மெழுகி வைத்துப் பாதுகாப்பர் கொங்கு மக்கள். இராகி, சோளம், கம்பு முதலிய தானியக்கதிர்களைக் கொய்வதற்குக் (பயிரில் இருந்து பிரித்து வெட்டுவது) கம்பரக்கத்தியைப் (கம்பரிக் கத்தி) பயன்படுத்துவார்கள். இவ்வாறு கொய்து போடும் தானியக்கதிர்களைக் கொரக்கூடையில் போடுவார்கள். அது நிறைந்ததும் கொரக்கூடையில் உள்ள கதிர்களைப் பெரிய அளவிலான சாடு (பெரிய கூடை) களில் கொட்டுவார்கள். சாடுகள் நிறைந்தவுடன் சாடுகளில் இருந்து அதைவிடப் பெரிய கூடையான மக்கிரி (மிகப்பெரிய மூங்கில் கூடை) என்னும் பெரிய கூடைகளில் கொட்டித் தலைச்சுமையாகச் சுமந்து வந்து களங்களில் சேர்ப்பார்கள்.

நாழி அரிசிச் சாடு

திருமண, பூப்புச் சீர்களில் நெல், அரிசியை நிறைத்து வைக்கவும், சீர்ப்பொருட்கள் கொண்டு வந்து வைக்கவும் பயன்படும் சாடு நாழி அரிசிச் சாடு எனப்படுகின்றது.

களத்தில் சேர்க்கப்பட்ட தானியங்களில் உள்ள தூசிகளைக் காற்றில் தூற்றப் பயன்படும் கூடை தூத்துக் கூடை ஆகும். இது கொரக்கூடை போன்றே இருக்கும்.

அளவுக்கருவிகள்

தானிய, தவசங்களை அளக்கப் பயன்படும் அளவுக் கருவிகளாவன: வள்ளம், பக்கா, படி, பறை என்பன. ஒன்றேகால் கிலோஎன்பது ஒரு படி; இரண்டு படி - ஒரு பக்கா; இரண்டு பக்கா - ஒரு வள்ளம்; இரண்டு வள்ளம் - ஒரு பறை; இந்தக் கருவிகள் இரும்பு, பித்தளையால் செய்யப் பட்டிருக்கும். நிறை நாழி வைக்கப் "படி" பயன்படும்.

நிறை நாழி என்பது அரிசியைப் படி நிறைய வைத்து அதில் இரட்டை மைகோதியை ஊன்றித் திருமணச் சீர்களில், பெண்ணின் பூப்புச்சீர்களில்

வைப்பது ஆகும். நிறைந்த செல்வத்தின் குறியீடாக நிறைநாழி வைக்கப் பட்டிருக்கலாம்.

பிற புழங்கு பொருட்கள்

குத்துக் கம்பம் எனப்படும் குத்து விளக்கு, மாடு, நாய்களுக்கு நீரும் உணவும் வைக்கப் பயன்படும் மரத்தால் செய்யப்படும் பண்ணை, நிலக்கடலை, அரிசி, பருப்பு போன்றவற்றைப் பிரித்தெடுக்கப் பயன்படும் பல்வேறு வடிவிலான இரும்பாலும், மரத்தாலும் செய்யப்படும் சல்லடைகள், விதைப் பொருட்களை எடுத்து வைக்கவும் அவற்றை விதைக்கவும் பயன்படும் விதைப்பெட்டிக் கூடை (வெதப் பொட்டிக் கூடை), சோறு அள்ளப் பயன்படும் கைப்பிடியுடன் கூடிய மரத்தட்டு, மைகோதி, திறகோல் என அழைக்கப்படும் மயிர்கோதி (இது பித்தளை, இரும்பு, மரம் போன்றவற்றால் செய்யப்படும், நிறை நாழியில் குத்தப் பயன்படும் இரட்டை மைகோதி முக்கியச் சீர்ப்பொருள் ஆகும்), அரிவாள் (அருவாள்), கொடுவாள், அரிவாள் மனை (அருவாமனை), எச்சில் பனிக்கம் (எச்சப் பனிக்கம்-பித்தளை, வெண்கலத்தால், கலை வேலைப் பாடுகளுடன் செய்யப்படும்), விறகடுப்பு அணையும் போது ஊதிப் பற்றவைக்கப் பயன்படும் இரும்பாலான ஊதாங்குழல் போன்றவையும் கொங்கு மக்களின் அன்றாட வாழ்வோடு இணைந்த புழங்கு பொருட்கள் ஆகும்.

பனை, தென்னை, மூங்கில் போன்ற இயற்கையில் விளைந்த பொருட்களைக் கொண்டே அதிகமான புழங்கு பொருட்களைக் கொங்கு மக்கள் தயாரித்தனர். இன்றைய சூழலில் அழிந்து வரும் கொங்கு இனமக்களின் புழங்கு பொருட்களில் பெயர்களையாவது நினைவுகூர்வது இக்கட்டுரையின் நோக்கங்கள் ஆகும்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. மு.வேலுசாமி, வயது-44, 149.ஏ, லட்சுமிபுரம், பழனி.
2. க.ஜானகி, வயது-76, 149.ஏ, லட்சுமிபுரம், பழனி
3. த.கோகிலம், வயது-25, நாராயணசாமிக் கவுண்டர் தோட்டம், உடுக்கம்பாளையம்.
4. த.சரோசினி, வயது-50, நாராயணசாமிக் கவுண்டர் தோட்டம், உடுக்கம் பாளையம்.

அகல் விளக்கு

வெ. புவனேஸ்வரி
விரிவுரையாளர்
தமிழ்த்துறை
எம்.ஜி.ஆர். கலை அறிவியல் கல்லூரி
ஓசூர்-635 109.

ஒளியைத் தரும் விளக்கைக் கொங்கு நாட்டு மக்கள் பல பெயர்களில், பலவகைகளில் பயன்படுத்துகின்றனர். அவை அகல் விளக்கு, காமாட்சியம்மன் விளக்கு, குத்துவிளக்கு, லாந்தர் விளக்கு, சிம்னி விளக்கு, மண்ணெண்ணெய்ப் புட்டி விளக்கு, மா விளக்கு (மாவு விளக்கு) என்று பல வகைகளில் காணப்படுகின்றன. இவற்றில் எல்லாவகையான கொங்கு நாட்டு மக்களும் நாள்தோறும் பயன்படுத்தும் புழங்கு பொருட்களில் ஒன்றாகத் திகழ்வது அகல் விளக்காகும்.

இவ்வகல்விளக்கைக் கொங்குப் பகுதியில் வாழும் தெலுங்கின மக்கள் "மட்டு தீபம்" என்றும், கன்னடம் பேசுவோர் "மண்ணு தீபா" என்றும் அழைக்கும் வழக்கம் காணப்படுகிறது.

அகல் விளக்கு

மண்ணால் செய்யப்பட்ட விளக்கை "அகல் விளக்கு" என்று கூறு கின்றனர். அகல் விளக்கின் மூலப்பொருள் களிமண்ணாகும். கொங்கு நாட்டில் எல்லாப் பகுதிகளிலும் எளிமையாக கிடைக்கும் மண் வகைகளில் களிமண்ணும் ஒன்று. இக்களிமண்ணால் செய்யப்படும் அகல் விளக்கினை "நல்ல விளக்கு" என்றும், "கார்த்திகை விளக்கு' என்றும் அழைக்கும் மரபு கொங்கு நாட்டு மக்களிடையே காணப்படுகின்றது.

இவ்வகல் விளக்கினை இல்லத்திற்கு வெளிச்சம் தருவதற்காகவும், வழிபாட்டிற்காகவும் பயன்படுத்துகின்றனர்.

அகல் விளக்கினைச் செய்பவர்கள்

அகல் விளக்கினை மண்பாண்டம் செய்யும் "குயவர்" என்ற இனத்தவரே செய்வர். இவ்வகல் விளக்கினை வாரச் சந்தையிலோ, அல்லது ஒரு சில மளிகைக் கடைகளிலோ பெற்றுக் கொள்ளலாம். பண்டைய காலத்தில் குயவர்கள் அகல் விளக்கினைச் செய்து இல்லங்கள்

தோறும் எடுத்துச் சென்றுக் கொடுப்பர். இன்று குயவர்கள் வியாபாரிகளிடம் பணத்தைப் பெற்றுக் கொண்டு அகல் விளக்கினை விற்பனை செய்கின்றனர். எனவே அகல் விளக்கானது இன்று வாரச் சந்தைகளிலோ, கடைகளிலோ கிடைக்கின்றன.

பயன்படுத்தும் முறை

அகல் விளக்கினை முதன் முதலில் விளக்கேற்றுவதற்கு முன் அதனை நீரில் நனைத்துச் சூரிய ஒளியில் உலர்த்துகின்றனர். இவ்வாறு செய்வதால் அகல் விளக்கில் ஊற்றப்படும் எண்ணெய்யானது உறிஞ்சப்படுவதில்லை. இல்லையெனில் விளக்கில் ஊற்றப்படும் எண்ணெய் அதன் (விளக்கின்) வெளிப்புறத்தில் கசிந்து வீணாகிறது.

ஒரு சிலர் அகல் விளக்கின் உட்பகுதியில் மட்டும் சுண்ணாம்புக் கலவையைப் பூசி வெயிலில் உலர்த்திய பின்பு பயன்படுத்துவதும் உண்டு.

பயன்படுத்தப்படும் எண்ணெய்கள்

அகல் விளக்கில் தீபம் ஏற்றுவதற்கு நெய், விளக்கெண்ணெய் (ஆமணக்கு), நல்லெண்ணெய் (எள்ளெண்ணெய்), இலுப்பெண்ணெய், வேப்பெண்ணெய், தேங்காய் எண்ணெய் முதலிய எண்ணெய் வகைகளைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

நெய்த் தீபம் ஏற்றும்பொழுது பசுவினது நெய்யை மட்டுமே பயன்படுத்துவர். எருமை நெய்யைப் பயன்படுத்துவதில்லை. எருமையின் நெய்யைப் பயன்படுத்தினால் வீட்டில் உள்ளவர்களுக்குத் துன்பம் நேரிடும் என்று கூறுகின்றனர். சொந்தமாகப் பசுமாடு இல்லாதவர்கள் நல்லெண்ணெயைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

தங்களுக்குக் கிடைக்கும் எண்ணெய்களை வைத்துத் தீபம் ஏற்றுகின்றனர். நெய், நல்லெண்ணெய் தவிர சிலர் விளக்கெண்ணெய், இலுப்பெண்ணெய், தேங்காய்யெண்ணெய் முதலியவைகளைத் தனித்தனியாக ஊற்றியும் விளக்கேற்றுவர். தெய்வ வழிபாட்டின் பொழுது மட்டும் அனைத்து எண்ணெய் வகைகளையும் ஒன்றாகக் கலந்தும் கூட பயன்படுத்துவர். இவ்வாறு கலந்து பயன்படுத்துவதை "ஐந்தெண்ணெய்" என்றும், "பஞ்சதீப எண்ணெய்' என்றும் கூறுவர். ஐந்தெண்ணெய்யில் விளக்கேற்றினால் கடவுள் அருள் கிட்டும் என்றும், வாழ்க்கையில் நன்மை உண்டாகும் என்றும் கருதுகின்றனர்.

கடலை எண்ணெய்யில் மட்டும் தீபம் ஏற்றுவதில்லை. அவ்வாறு தீபம் ஏற்றினால் இல்லத்தில் கடன் தொல்லை உண்டாகும் எனக் கூறுகின்றனர்.

பயன்படுத்தும் திரிகள்

அகல் விளக்கில் தீபம் ஏற்றுவதற்குத் "திரி" தேவைப்படுகின்றது. இத்திரியைப் பஞ்சால் தயாரிக்கின்றனர். இத்திரிக்காகப் பருத்திப் பஞ்சினையே பெரும்பான்மையும் பயன்படுத்தி தீபம் ஏற்றுவர். ஒருசிலர் வாழைத் தண்டின் நார், தாமரைத் தண்டின் நார், வெள்ளை எருக்கம்பட்டை நார், பருத்திப் பஞ்சால் ஆன நூல் முதலியவற்றின் திரியைக் கொண்டு தீபம் ஏற்றுவதும் உண்டு. தீபம் ஏற்றுவதற்கான இத்திரியைத் தேவையான பொழுது உடனுக்குடன் திரித்துக் (தயாரித்து) கொள்வர்.

வாழைத்தண்டுத் திரியில் தீபம் ஏற்றினால் தெய்வக் குற்றம், முன் ஜென்ம பாவம் நீங்கும். தாமரைத் தண்டின் திரி, முன் வினைப் பாவம் போக்கும்; வெள்ளை எருக்கம் பட்டைத்திரி நிறை செல்வம் ஏற்படும். பேய் பிடித்தவர்களுக்கு அதன் தொல்லை நீங்கும். புது மஞ்சள் சேலைத் துண்டால் செய்யப்பட்ட திரி தேவியின் அருள் கிட்டும், வியாதிகள் குண மாகும், காற்றுச் சேட்டைகள் நீங்கும் என்பது மக்களின் நம்பிக்கை. பருத்திப் பஞ்சினால் திரிக்கப்பட்ட திரி அனைத்து நல்லவைகளையும் செய்யும் என்பதும் மக்களின் நம்பிக்கை. எனவே பெரும்பாலும் பருத்திப் பஞ்சின் திரியையே பயன்படுத்துகின்றனர். இத்திரியானது நான்கு செ.மீ முதல் ஐந்து செ.மீ நீளமும், இரண்டு மி.மீ அளவு வாட்டமாகவும் இருக்கும்.

விளக்கில் பயன்படுத்தும் திரியை உடனுக்குடன் மாற்றுவதில்லை. ஒரு திரியானது எண்ணெய்யில் முழுவதும் மூழ்கி எரியும் வரை பயன் படுத்துவர். அத்திரியில் தீபம் ஏற்றமுடியாத பொழுதே புதிய திரியைப் பயன்படுத்துவர். ஆனால் திருவிழா நாட்களில் தீபம் ஏற்றும்பொழுது மட்டும் புதிய திரியையே பயன்படுத்துவர். பெரும்பான்மையோர் இரண்டு திரிகளை ஒன்றாக இணைத்தே தீபம் ஏற்றுவர். இவ்வாறு இரண்டு திரிகளை ஒன்றாக இணைத்து அகல் விளக்கு ஏற்றுவதினால் நன்மையுண்டாகும் எனக் கருதுகின்றனர்.

பயன்படுத்தும் இடங்கள்

அகல் விளக்கை வீட்டிற்குள்ளும், வீட்டிற்கு வெளியேயும் பயன் படுத்துகின்றனர். வீட்டினுள் மாடங்கள், வாசற்படி, அடுப்புத் திட்டு (அடுப்பின் அருகில்), பூசை அறை ஆகிய இடங்களிலும், வீட்டிற்கு வெளியே முற்றம், கோலம் முதலிய இடங்களிலும் பயன்படுத்துவர்.

விளக்கு மாடங்கள்

வீட்டின் நுழைவாயிலின் இருபுறச் சுவரில் முக்கோண வடிவிலான துவாரம் அமைத்திருப்பர். இதற்கு "விளக்கு மாடம்" என்று பெயர். இவ்விளக்கு மாடமானது பதினைந்து செ.மீ நீளம், இருபது செ.மீ உயரம்

கொண்டதாக உள்ளது. குறைந்தது தரையிலிருந்து நான்கு அடி உயரத்தில் மாடம் அமைந்திருக்கும். அதாவது பெண்கள் விளக்கேற்றுவதற்கு ஏற்ற உயரத்தில் மாடங்கள் அமைந்திருக்கின்றன. நுழைவாயிலுக்கு நேரே உள்ள சுவரிலும் மாடம் உள்ளது. அந்த மாடம் வெளியில் இருப்பதை விடச் சற்று பெரியதாக உள்ளது. அது இருபது செ.மீ அகலமும், இருபத்தைந்து செ.மீ நீளமும் கொண்ட அளவாக உள்ளது. இந்த மாடத்தைச் சுவரின் மையப்பகுதியில் வைத்திருக்கின்றனர். இவ்விளக்கு மாடங்களில் நாள் தோறும் மாலை சூரியன் மறைந்த பிறகு அகல் விளக்கினை ஏற்றுவர். தற்போது மின்சாரப் பயன்பாடு மிகுதியானதால் மாடங்களில் மாலை நேரத்தில் விளக்கேற்றும் மரபு மறைந்து வருகிறது. அதுமட்டுமன்றி புது வீடுகளில் மாடம் வைக்கும் மரபும் வழக்கொழிந்து விட்டது.

ஐப்பசி மாதம் தொடங்கியது முதல் மார்கழி மாதம் முடியும் வரை மூன்று மாதங்கள் முழுவதும் வாசற்படியின் இருபுறங்களிலும் அகல் விளக்கினை ஏற்றுவர். விடியற்காலையில் ஐந்து மணி முதல் ஆறு மணிக்குள் அகல் விளக்கானது ஏற்றப்படும். கார்த்திகை மாதங்களில் மட்டும் பௌர்ணமிக்கு முன்பாக மூன்று தினங்கள் மாலை நேரத்திலும் விளக் கேற்றுவர். அதுமட்டுமன்றி வாசலில் கோலமிட்டு அதன்மீதும் ஒற்றைப் படை எண்ணிக்கையில் அகல் விளக்கினை ஏற்றுவதும் வழக்கம். வீட்டின் அனைத்துப் பகுதியிலும் அகல் விளக்கினை ஏற்றுவர். தரையில் வரிசை யாகவும், சித்திரம் வரைந்தும், பூ மாலை வடிவிலும் அகல் விளக்கில் தீபம் ஏற்றுவர். வசதி படைத்த வீடுகளில் முற்றத்தின் மேல் ஆகாச தீபம் ஏற்றுவர். இது போன்று தீபம் ஏற்றினால் வாழ்க்கையில் வரக் கூடிய துன்பம் விலகும் எனக் கருதுகின்றனர்.

கார்த்திகைத் தீபம்

ஒவ்வொரு வருடமும் கார்த்திகைத் தீபத் திருவிழாவின் பொழுது புதிய அகல் விளக்கினை வாங்குவர். அவ்வாறு புதிய விளக்கு வாங்கும் பொழுது மூன்று, ஐந்து என்று ஒற்றைப்படையிலே வாங்குவர். தீபம் ஏற்றும் பொழுது பழைய அகல் விளக்குகளுடன் புதிய அகல் விளக்கினையும் சேர்த்துத் தீபம் ஏற்றுவர். அவ்வாறு தீபம் ஏற்றும் முன் கல்யாண முருங்கை, அவரை, பூவரசு இலைகளில் ஒன்றினை வைத்து அதன் மீது பசுவினது சாண உருண்டையும் வைப்பர். அச்சாண உருண்டையின் மீது அகல் விளக்கினை வைத்துத் தீபம் ஏற்றுவர். கார்த்திகை தீபம் ஏற்றும் மூன்று தினங்கள் மட்டும் இத்தகைய முறை யினைப் பயன்படுத்துவர். இவ்வாறு தீபம் ஏற்றினால் இல்லங்களில் மகிழ்ச்சிப் பொங்கும் என்று கூறுவர்.

மணப்பெண் விளக்கேற்றுதல்

திருமணமான பெண் கணவன் வீட்டிற்குச் சென்றதும் விளக்கேற்றும் மரபு உள்ளது. அதாவது ஒரு பெண் கணவன் வீட்டிற்குச் சென்றதும் முதலில்

இறைவன் படத்திற்கு முன் விளக்கேற்றுவாள். அவ்வாறு அந்தப் பெண் விளக்கேற்றினால் அவர்களது வாழ்க்கையில் மகிழ்ச்சி ஏற்படும் என்கின்றனர்.

கோயில்களில் அகல் விளக்கு

வீடுகளில் மட்டுமன்றி சிறுதெய்வ வழிபாட்டுத் தலங்களிலும் அகல் விளக்கினைப் பயன்படுத்துகின்றனர். அதாவது கருப்பணார், முன்னடியான், முனியப்பன், ஐய்யனார் போன்ற நாட்டுப்புறத் தெய்வங்களுக்கு வழிபாடு நடத்தும் பொழுது முதலில் அகல் விளக்கினைக் கொண்டு தீபம் ஏற்றுவர். ஏற்றிய தீபத்தைத் தெய்வம் இருக்கும் இடத்திற்கு அருகில் வைப்பர். அவ்வாறு தீபம் ஏற்றிய பிறகே வழிபாடு செய்கின்றனர்.

பெருந்தெய்வக் கோயில்களிலும் அகல் விளக்கின் பயன் பாட்டினைக் காணமுடிகின்றது. கார்த்திகை பௌர்ணமிக்குச் சிவன் கோயில்களில் மலை உச்சியின் மீதும், திருமால் கோயில்களில் திருக் கோடிக் கம்பத்திலும் பெரிய அளவிலான அகல் விளக்கில் தீபம் ஏற்றுவர். கோயிலைச் சுற்றியுள்ள அனைத்து இடங்களிலும் அகல் தீபம் ஏற்றுவர். விழாக்காலங்களில் மட்டுமின்றி மற்ற தினங்களிலும் தீய கிரகங்கள் விலகுவதற்கும், பரிகாரத்திற்காகவும் அகல் விளக்கில் நெய்த் தீபம் ஏற்றும் வழக்கம் உள்ளது.

நம்பிக்கைகள்

அகல் விளக்கினைச் சார்ந்த நம்பிக்கைகள் மக்களிடையே பல காணப் படுகின்றன. விழாக்களிலும், சடங்குகளிலும் விளக்குகள் ஏற்றப் படுகின்றன. அந்த விளக்குகள் வழிபாட்டின் பொழுது இடையில் காற்றி னாலோ அல்லது ஏதேனும் காரணத்தினாலோ அணைந்து விட்டால் தீய சகுனமாகக் கருதுகின்றனர்.

பொதுவாக எரிந்து கொண்டிருக்கும் விளக்கை எவரும் அணைப் பதில்லை. அணைக்க வேண்டுமென்றால் எரிந்து கொண்டிருக்கும் திரியைச் சிறிய குச்சியாலோ அல்லது பூவினாலோ விளக்கினுள் உள்ள எண்ணெயில் நனையும்படி தள்ளிவிடுகின்றனர். எந்த நேரத்திலும் வாயால் ஊதி விளக்கினை அணைப்பதில்லை. வாயால் ஊதி அணைத்தால் தீங்கு விளையும் எனக் கருதுகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. ப. பெரியசாமி, 37, ஆண், முதலியார், கிருஷ்ணகிரி

2. ப. சகுந்தலா, 55, பெண், முதலியார், கிருஷ்ணகிரி

3. மு. சுகன்யா, 54, பெண், முதலியார், காவேரிப்பட்டிணம்

4. கை. சிவக்குமார், 27, ஆண், நாட்டுக் கவுண்டர், ஆத்தூர், சேலம்

5. நந்தக்குமார், 24, ஆண், படையாச்சி, சூளகிரி, கிருஷ்ணகிரி

6. இரமேஷ், 23, ஆண், படையாச்சி, திம்மாபுரம், கிருஷ்ணகிரி

அம்மி

ப. கவிதா

முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்

தமிழ்த்துறை

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்

கோவை-46

மக்களின் வாழ்க்கைப் படிநிலையானது நாகரிகத்தை நோக்கித் தன்னை முழுவதும் மாற்றிக் கொண்டிருக்கின்ற சூழ்நிலையில் தொன்மை யான மரபு சார்ந்தும், பண்பாடு சார்ந்தும் சில பொருட்களின் பயன்பாடு இன்றும் மக்களிடையே பரவலாக நிலவிவருகின்றது. அவ்வகையில் நாமக்கல் மாவட்டத்தில் உள்ள புத்தூர் கிராம மக்களின் பயன்பாட்டில் அம்மியின் நிலைப்பாட்டை வெளிக்காட்டுவது இந்தக் கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

அம்மியின் அமைப்பும் உருவாக்கமும்

அம்மியின் பயன்பாட்டாளர்கள் அதனைத் தாங்கள் தயாரிப்பது இல்லை என்றும், 'கூலிப்பட்டி' என்ற ஊரில் சிறப்பாகவும் செவ்வ னேவும் வடிவமைத்துத் தருவதாகவும் கூறினர். மக்கள் தங்கள் பயன் பாட்டிற்காக அம்மியைப் பணம் கொடுத்து வாங்கிப் பயனடைகின்றனர்.

பாறையை உடைத்து அதில் கிடைக்கும் கட்டுக்கல் (பெரிய, உறுதி யான கட்டிடம் கட்டப் பயன்படும் கல்) போன்ற கற்களால் கை தேர்ந்த நுட்பக் கலைஞர்கள் அம்மியைச் செய்கின்றனர். அம்மியின் அமைப்பில் நீளம் அதிகமாகவும் (2 அடி) அகலம் குறைவாகவும் (1 அடி) இருக்கும். அம்மியில் பெரிய அம்மி என்றும், அதனை விடச் சிறியது "சுண்டு விரல்" அம்மி என்றும் இருவகைகள் உள்ளன. அம்மி தேய்கின்ற காலத்தில் அதனைக் கொத்திப் (கூர்படுத்தி) பயன்படுத்துவர். அம்மியின் குழவி யானது அம்மியை விடச் சற்று அகலம் அதிகமாக இருக்கும்.

மக்கள் பயன்பாட்டில் அம்மி

மக்களது பயன்பாட்டில் அம்மியின் பங்கு மிக அதீதமாக உள்ளது. பிறப்பு முதற்கொண்டு இறப்பு வரை அம்மியினை எல்லா நிலைகளிலும் மக்கள் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். இயந்திரங்களின் பயன்பாட்டிற்கு முன்னர் அம்மியின் பயன் அதிகமாக இருந்து வந்துள்ளது.

பிறப்புச் சடங்கில் அம்மியின் பங்கு

முதன் முதலில் குழந்தைக்குத் தொட்டில் கட்டும்போது முதலில் குழவியைத் தொட்டிலில் மூன்று முறை போட்டு ஆட்டிவிட்டு, பின்னர் தான் தங்களது குழந்தைகளைத் தொட்டிலில் போடுவது மரபாக இருந்து வந்துள்ளது. இதன் மூலம் குழவியைக் குழந்தையாகப் பாவிக்கும் தன்மையை இங்கு காணமுடிகின்றது.

திருமணத்தில் அம்மி

திருமணம் நடைபெறும் வீடுகளில் அம்மியின் பங்கு மிக அதிகமாக இருக்கும். பொதுவாகத் தற்போது வழக்கிலிருக்கும் அம்மி மிதித்தல், அருந்ததி பார்த்தல் என்ற சடங்குமுறை கொங்கு வேளாளர் இனத்தவரிடையே இல்லை. திருமணத்தின் முதல் நாளன்று மணமக்களுக்குச் (சாங்கியம்) சடங்கு செய்யும் போது முதலில் அம்மியை வைத்தே தொடங்குவர். அம்மியைச் சுற்றி அரச இலைத் தோரணம் கட்டிப் பின்பு அதற்கு மஞ்சள் குங்குமம் வைத்துப் பூசை செய்து விட்டுப் பின்பு மற்றச் சடங்குகளைத் தொடங்குவர். இதன் மூலம் அம்மி ஒரு தெய்வத்தின் குறியீடாகவும் காட்டப்படுகின்றது.

நாடு காண்டலில் எல்லை சார் குறியீட்டில் அம்மி

பழங்காலத்தில் ஒவ்வொரு கிராமம் சார்ந்த ஊர்களிலும் 'நாட்டுக்கல்' என்ற ஒன்று எல்லையைக் குறிப்பதற்கு அமைந்திருந்தது. திருமணத்தில் நாடு காண் சடங்கில், குறிப்பிட்ட நாட்டுக்கல் நடப்பட்டிருக்கும் இடத்திற்குச் சென்று நாடு காண்டல் நிகழ்வு நடைபெறும். தற்போது அந்த வகை செயல்பாடு வழக்கில் இல்லாத நிலையில் திருமண மண்டபங்களின் வெளிப்பகுதியில் எல்லையைக் குறிக்கும் விதத்தில் குறிப்பிட்ட இடத்தில் குழவியை நட்டு வைத்து விடுவர். இச் சடங்கின் போது குழவிக்கல்லிற்கு மஞ்சள், குங்குமம், வெற்றிலை, பாக்கு போன்றவற்றை வைத்து வழிபட்டுப் பின்பு அந்தத் திருமணத்திற்கான சடங்கைத் தொடங்குகின்றனர்.

எழுதிங்களில் அம்மி

கொங்கு வேளாளர் சமூகத்தினரிடையே எழுதிங்கள் நிகழ்ச்சியில் அம்மியும், குழவியும் முக்கியப் பங்கு வகிக்கிறது. தொடக்கத்தில் அம்மி குழவி இரண்டையும் வைத்து அரச இலையைக் கட்டிக் குழவிக்குப் பூ வைத்துச் சடங்கைத் தொடங்குவர். பின்பு எழுதிங்கள் செய்து கொள்வோருக்குச் சடங்குகள் நிகழ்த்தப்பட்டு, மாமன், மைத்துனர் வழிப் பெண்கள் ' குழவிக்கல்' எடுப்பர். குழவிக்கல்லை எடுத்துத் தம் மடியில் கட்டிச் சடங்கு நிகழும் இடத்தை மூன்று முறை சுற்றி வந்த பின்பு அதனை நாவிதரிடம் கொடுத்து விட்டு வீட்டின் உள்ளே சென்றுவிடுவர்.

இறப்புச் சடங்கில் அம்மி

இறப்புச் சடங்கில் அம்மியின் நிலைப்பாடு மிக அதிகமாக இருக்கின்றது. இறந்தவருக்குச் சாங்கியம் (சடங்கு) செய்யாத போது வெறும் மஞ்சளை மட்டுமே அம்மியின் மீது கொட்டி பின்பு அதனை எடுத்து இறந்தவர் மீது தெளிப்பர். மேலும் இறந்தவர்க்குச் சடங்கின் போது அரப்பினை அம்மியில் வைத்து அரைத்து இறந்தவர்க்குக் குளிப்பாட்டுவர்.

இவ்வாறு பிறப்பு முதல் இறப்பு வரையிலான அனைத்துச் சடங்கிற்கும் 'சுண்டுவிரல் அம்மி' என்று அழைக்கப்படுகின்ற சிறிய அம்மியை மட்டுமே பயன்படுத்துவர். பெரிய அம்மியானது சமையல் சார்ந்த பயன்பாட்டிற்கு மட்டுமே பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

அம்மி சார்ந்த நம்பிக்கை

அம்மி சார்ந்த நம்பிக்கையில் அம்மியில் அமர்வது கூடாது என்ற நம்பிக்கை காணப்படுகின்றது. அம்மியின் மீது அமர்ந்தால் அம்மி தேய்வது போல உடலும் தேய்ந்து விடும் என்றும், அம்மியினைத் தெய்வத்திற்கு (இலட்சுமி) ஒப்பாகக் கருதுவதாலும் அதன் மேல் அமர்வது கிடையாது. பொதுவாக, அம்மியை வீட்டின் மேற்குத் திசையில் வைத்தே பயன்படுத்துவர். ஏனெனில் மேற்கே வளர்பிறை என்பதால் வளர்பிறை போல் செல்வங்கள் வீட்டில் வளர வேண்டும் என்பதாலும், மாறாகக் கிழக்கே வைத்து இருந்தால் செல்வம் தேய்பிறை போலக் குறைந்து கொண்டே செல்லும் என்றும் கூறுவர்.

மேற்கண்ட பயன்பாட்டுச் செய்திகளிலிருந்து புழங்கு பொருள் கருவியில் அம்மியின் பங்கைக் காண முடிகின்றது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. சீரங்கக்கவுண்டர், 75, கொங்கு வேளாளர், 2-ம் வகுப்பு, புத்தூர், நாமக்கல் மாவட்டம்.
2. ஜெயமணி, 51, கொங்கு வேளாளர், 2-ம் வகுப்பு, புத்தூர், நாமக்கல் மாவட்டம்.
3. செல்லம்மாள், 55, கொங்கு வேளாளர், 8-ம் வகுப்பு, புத்தூர், நாமக்கல் மாவட்டம்.

கொங்கு-புழங்கு பொருள்சார் நம்பிக்கைகள்

முனைவர் இரா. இரவிச்சந்திரன்

உதவிப் பேராசிரியர் (முதுநிலை)

தமிழாய்வுத்துறை

தேசியக் கல்லூரி, திருச்சி-620 001.

கொங்கு புழங்கு பொருட்களின் வாயிலாக அவ்வப்பகுதி மக்களுடைய பழக்க வழக்கங்களையும், பண்பாடுகளையும், நம்பிக்கை களையும் எடுத்துக் கூறுவது இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

உரல் (ஆட்டு உரல், குத்து உரல்), உலக்கை, முறம், படி, வள்ளம் போன்ற பல்வேறு புழங்கு பொருட்களை நாமக்கல் மாவட்டத்தில் பயன் படுத்தி வருகின்றனர். அவற்றுள் நம்பிக்கைகள் சார்ந்த புழங்கு பொருட் களை மட்டும் எடுத்துக்கூறுவதோடு அவற்றின் வழி மக்களுக்கு ஏற்படு கின்ற நம்பிக்கைகளையும் இக்கட்டுரை விளக்குகிறது.

முறம்

'ப' வடிவ அமைப்பு கொண்டது முறம். இது மூங்கிலைச் சீவி அதன் பட்டையில் பின்னப்படுகிறது. தானியங்களில் உள்ள தூசுகளைத் தூற்று வதற்கும், நெல்லை உரலில் இட்டுக் குத்திய பிறகு அதில் உள்ள உமியை நீக்குவதற்கும், கல், குருணை நீக்குவதற்கும் பயன்படுகிறது. கம்பு, சோளம் போன்ற தானியங்களைக் குத்தித் தவிட்டை தனியே பிரித்தெடுப்பதற்கும் முறம் பயன்படுகிறது. இதனை கால் படாத இடங்களில் வைக்க வேண்டும். தவறுதலாக காலில் பட்டுவிட்டால் அதைத் தொட்டு கும்பிட வேண்டும் என்று தகவலாளர் குறிப்பிடுகின்றனர். காரணம், கார்த்திகை மாதம் மாவிளக்குப் பூசை வீட்டில் கும்பிடுகிறபோது மாவை இடித்து அதனை வெள்ளப்பாகு காய்ச்சி, மாவோடு கலந்து பிசைந்து சாமி பிடித்து முறத்தில் வைத்துத்தான் கும்பிடுகிறோம். இறைவனுக்காகப் படைக்கப் படுகின்ற பொருள், அந்த இறைவனே அமர்ந்திருக்கின்ற இடம் முறம் ஆகையால் காலில் படக்கூடாது என்று நம்புகின்றனர்.

உலக்கை

நீண்ட, உருளை வடிவ மரத்தில் இருபுறமும் தகட்டலான பூண் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இது தானியங்களை உரலில் இட்டுக் குத்து வதற்குப் பயன்படுகிறது. பூப்பெய்திய பெண் ஏழாம் நாள் தீட்டுக்

கழிப்பதற்காக வண்ணாத்தியை அழைத்து வந்து சடங்கு செய்கின்றனர். பெண்ணைக் கிழக்கு முகமாக அமரவைத்து வாழை இலையில் அரிசி, தேங்காய், பழங்களை வைத்து அதன் முன்பு உலக்கையைக் கிடத்து கின்றனர். அதன் பின்பே வண்ணாத்தி தன்னுடைய சடங்கைச் செய்கிறாள். மேலும், மாட்டுப் பொங்கலன்று பொங்கல் வைத்து மாட்டிற்குப் பொங்கல் ஊட்டிய பிறகு மாட்டைக் கோவிலுக்கு அழைத்துச் செல் கின்றனர். கோயிலில் மாட்டிற்குத் தீபம் காண்பிக்கப் படுகிறது. பிறகு தொழுவத்திற்கு அழைத்து வருகிறபொழுது வாசலில் சாணத்தால் கட்டி வைத்திருக்கும் தொட்டிக்கு முன்பு தேங்காய் பழம் வெற்றிலைப்பாக்கு இவற்றோடு உலக்கையையும் கிடத்தி வைக்கின்றனர். கோயிலுக்குச் சென்று வீட்டிற்கு (அல்லது) மாட்டுத் தொழுவத்திற்குத் திரும்பி வருகின்ற மாடு முன்னங்கால் உலக்கையைத் தாண்டிச் சாணத்தால் கட்டி வைத்திருக்கின்ற தொட்டிலில் கால் வைத்து மிதிக்க வேண்டும். இவ்வாறு மிதித்தால் அன்றைய வருடம் வேளாண்மை விளைச்சல் பெருகும், எந்தத் தீமையும் வராது என்று தகவலாளர்கள் நம்பிக்கைத் தெரிவிக்கின்றனர்.

அளவைகள்

தானியங்களை அளப்பதற்குப் பயன்படுத்தும் கருவி அல்லது அளக்கப் பயன்படும் புழங்கு பொருட்களை அளவைகள் என்று குறிப் பிடுகிறோம். இன்று மக்கள் தானியங்களை அளப்பதற்குப் படி, வள்ளம், மரக்கால் எனப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். 'படி' என்பது ஒரு படி, இரண்டு படி என்று அளப்பதற்கும் நான்கு படி சேர்ந்தது ஒரு 'வள்ளம்' என்றும், எட்டுப் படி சேர்ந்தது ஒரு 'மரக்கால்' என்றும் கணக்கிடுகின்றனர். மேலும் இருபத்து நான்கு வள்ளம் சேர்ந்தது ஒரு கலம் என்றும், முப்பத்து இரண்டு வள்ளம் சேர்ந்தது ஒரு 'மூட்டை' என்றும் கணக்கு வைத்துக் கொள்கின்றனர். இந்த அளவு கருவிகளில் 'படி' பெரும்பாலும் வெங்கலத்தால் ஆனதாகவும், வள்ளம், மரக்கால் இரும்புத் தகட்டால் ஆனதாகவும் உள்ளது. இவற்றின் மீது கால் படக்கூடாது என்றும் கால் பட்டால் கும்பிட்டு அதனைக் கால்படாத இடங்களில் ஓரமாக வைக்க வேண்டும் என்றும் தகவலாளர்கள் கூறுகின்றனர். மேலும், தனது வீட்டிலிருந்து பிறருக்குத் தானியங்களைக் கொடுக்கின்ற போது படி, வல்லம், மரக்கால் இவற்றில் ஏதாவது ஒன்றின் மூலம் அளந்து கொடுக்கின்றனர். அவ்வாறு அளக்கின்ற பொழுது இலாபம், வளர, மூன்று என முறையே அளக்கின்றனர். அளந்து முடித்த பிறகு பிறருக்குக் கொடுத்த தானியத்திலிருந்து நுனி விரல்களால் கொஞ்சம் தானியங்களை அள்ளி அளவு கருவியில் போட்டுத் தன் வீட்டினுள் வைக்கின்றனர். காரணம் தன் வீட்டுச் சீதனம் பிறருக்குச் சென்று விடக்கூடாது என்று நம்புகின்றனர்.

மட்பாண்டங்கள்

மண்ணால் செய்யப்பட்ட பானை, பிண்ணி (உலை மூடி), தோண்டி (குடம்), சால் (பெரிய பானை) எனப் பல புழங்கு பொருட்களை மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆரம்பகாலத்தில் சட்டியில் (மண்பானை) தான் சோறு குழம்பு சமைத்துள்ளனர். அவற்றை மூடி வைப்பதற்காகப் பிண்ணியைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். மட்குடத்தில் தண்ணீர் எடுத்து வந்து தவலையில் ஊற்றி வைத்துப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். மண்சட்டியில் சமைத்துச் சாப்பிட்டால் நோய் எதிர்ப்புச் சக்தி அதிகம் என்றும், சுவையாக இருக்கும் என்றும் நம்பினாலும் நாகரிக வளர்ச்சி, சமூகச் சூழல் காரணமாய் இவற்றைப் பயன்படுத்துவதைத் தவிர்க்கின்றனர். ஆனால், இன்றும் பொங்கல் பண்டிகையின் போது புதுப்பானை எடுத்து வந்து பொங்கல் வைத்துப் படைப்பதைக் காணமுடிகிறது. பல வீடுகளில் தானியங்களை அடுக்கி வைக்கின்ற அடுக்குப் பானையை (சால்) இன்றும் காணலாம். இறப்புச் சடங்கின் போது கொள்ளி வைப்பதற்குப் புதுக் கலையம் எடுத்து வருவதும், மூன்று முறை வலம் வந்த பிறகு அவற்றைப் போட்டு உடைப்பதும் இன்றும் உள்ளது.

அம்மி

அம்மி திருமணச் சடங்கின் போது மிகப் பயன்பாடு உடையதாகிறது. 'அம்மி மிதித்து அருந்ததி பார்த்து' என்ற அடிகளுக்கு ஏற்பத் திருமணத்தின் போது அம்மி மிதிக்கச் செய்து மணமகன், மணமகள் காலில் மெட்டி அணிவிப்பது இன்றளவும் கடைப்பிடிக்கப்பட்டு வருகிறது.

அரிவாள்

இறப்புச் சடங்கின் போது புதுக்கலையத்தை ஒவ்வொரு முறை வலம் வரும்போது ஒவ்வொரு கொத்தாய் புதுக் கலையத்தைக் கொத்திக் கடைசியில் கலையத்தைப் போட்டு உடைக்கின்றனர். அரிவாளைக் கொள்ளி வைத்தவர் கையில் கொடுத்துத் தேவை காரியம் முடியும் வரை கையில் (இரும்பு) வைத்திருக்க வேண்டும். அப்பொழுதுதான் எந்தத் தீங்கும் வராது என்று நம்புகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. ப. இரத்தினம், பெண், 65, சேந்தமங்கலம், நாமக்கல் மாவட்டம்.
2. காளிமுத்து, ஆண், 70, மரூர்பட்டி, நாமக்கல் மாவட்டம்.
3. செல்லம்மாள், பெண், 54, மரூர்பட்டி, நாமக்கல் மாவட்டம்.
4. பாவாயி, பெண, 60, மரூர்பட்டி, நாமக்கல் மாவட்டம்.
5. பொன்னுசாமி, ஆண், 66, மரூர்பட்டி, நாமக்கல் மாவட்டம்.
6. பழனிச்சாமி, ஆண், 38, துத்திக்குளம், நாமக்கல் மாவட்டம்.
7. ப. கவிதா, பெண், 33, துத்திக்குளம், நாமக்கல் மாவட்டம்.
8. இரா. பிச்சைமுத்து-ஆண் (ஆசிரியர் ஓய்வு), சேந்தமங்கலம், நாமக்கல் மாவட்டம்.

புழங்கு பொருட்களில் பித்தளை

முனைவர் வெ. அ. நாகரத்தினம்
தமிழ்த்துறை
அரசு கலைக் கல்லூரி
கோவை.

புழங்கு பொருட்களில் பித்தளையின் பங்கு குறிப்பிடத்தக்கது. பித்தளைப் பொருள்கள் என்னென்ன பெயர்களில் என்னென்ன தேவைகளுக்குப் பயன்படுத்தப்பட்டிருந்தன என்பதை எடுத்துச் சொல்வது இக் கட்டுரையின் நோக்கமாகும். உணவு உண்ண வட்டல் (வட்டில்), பாத்திரங்களை மூடி வைக்கும் தட்டங்கள் (தட்டுக்கள்), குடிநீர் உபயோகத்திற்குப் பயன்படும் சொம்பு (செம்பு), காப்பி, தண்ணீர் (சுடுநீர்) வைப்பதற்குத் தவலை, தண்ணீர் ஊற்றி வைப்பதற்குச் சால், தவலை, அண்டா, குண்டா, குடிப்பதற்குப் பயன்படும் (கிளாஸ்) கௌாசு, கை கால் கழுவுவதற்குப் பயன்படும் போசி ஆகியவை அன்றாடப் புழக்கத்தில் இருந்த புழங்கு பொருட்களாகக் குறிப்பிடலாம்.

நீர் எடுக்கும் ‘போசி’ என்ற ஒரு பித்தளைப் பொருளை எடுத்துக் கொண்டால் அது கை கால் கழுவுவதற்குப் பயன்படும் பொருளாக விளங்கியது. அப்படியிருக்க கொங்கு நாட்டில், பால் கறக்க எடுத்துச் செல்லும் பாத்திரத்தையும் ‘போசி’ என்றுதான் கூறுகின்றனர். அத்துடன் சின்ன, பெரிய அடுக்குப் பாத்திரங்களையும் போசி என்ற சொல்லால் குறிப்பிடுவதையும் காணலாம். ‘போசி’ என்பது பொதுப் பெயராக, எடுத்துச் செல்வதற்கு உதவுகின்ற புழங்கு பொருளாக இடம் பெறுகிறது. அது வழக்கில், போசி, பால் போசி, அடுக்குப் போசி, தண்ணிப் போசி, தூக்குப் போசி, பக்கெட் போசி என்று பல்வேறு நிலையில், பலவகைகளில் சுட்டப்படுகிறது.

அடுக்குப் போசி அல்லது அடுக்குப் பாத்திரங்களைச் சின்ன அடுக்கு, பெரிய அடுக்கு, ஒரு வள்ள அடுக்கு என்றெல்லாம் குறிப்பிடுவதைக் காணலாம். தூக்குப் போசி என்பது, தூக்கிக் கொண்டு செல்வதால் அப்பெயரைப் பெற்றுள்ளது. ‘சொம்பு’ என்பதும் மேற்சொன்னவாறு, பல வகைப் பயன்பாட்டில் இடம்பெறுவதைக் காணலாம். பொதுவாகச் சொம்பு என்பது தண்ணீர் முகந்து கொண்டு வருவதற்குப் பயன்படும் புழங்கு பொருள். அது சொம்பு, மோர்ச் சொம்பு, பால் சொம்பு, குண்டு

சொம்பு, கொடத்துச் சொம்பு, வாளைப்பூச் சொம்பு, திரிகிணிச் சொம்பு, தவலைச் சொம்பு என்றெல்லாம் எடுத்தாளப்படுகிறது. இதில் திரிகிணிச் சொம்பு என்பது வேறுபட்ட அமைப்பினை உடையது. அதாவது 'சொம்பு' என்றாலே அதன் வாய்ப்பகுதி திறந்து இருக்கும். ஆனால் திரிகிணிச் சொம்பு என்பது திருகுகின்ற இயல்பினை உடைய மூடியைக் கொண்டிருக்கும். இதனை வெளியில் எடுத்துச் செல்வதற்குப் பயன்படுத்துவர்.

வட்டல்

சோறு உண்ணப் பயன்படும் தட்டு கொங்கு நாட்டில் தட்டம் என்று கூறினாலும் சாப்பிடுவதற்குப் பயன்படும் தட்டினை வட்டல் என்றே கூறுவர். தட்டம் என்று சொல்லும் தட்டு, சட்டி, பானை, குடம், அண்டா, சால், தவலை போன்றவற்றிக்கு மூடுவதற்காகப் பயன்படும் பொருளாகும்.

சின்னத் தட்டம், பெரிய தட்டம், பரவ தட்டம் (அகலமானது) இவற்றைத் தவிர, வெற்றிலை, பாக்கு வைப்பதற்கும் பித்தளைத் தட்டத்தினைப் பயன்படுத்தினர். அது கலை வேலைப்பாடு கொண்டதாக அமைந்திருக்கும்.

குடிநீர் ஊற்றி வைப்பதற்குப் பயன்படுத்தும் புழங்கு பொருட்கள்

தவலை, சால், கொடம், குடம், அண்டா, தோண்டி, குண்டா போன்றவை அடங்கும். இவைகள் தவலையை விட உயர்ந்தும் வாய்ப் பகுதி சிறிதாகவும் காணப்படும்.

அண்டா - உயரமாகப் பெரியதாக இருக்கும்.
குண்டா - அகலம் பெரியதாக உயரம் சிறியதாக இருக்கும்.
சால் - தவலையை விடப் பெரிது.
தவலை - பெரிதும் சிறிதும் இல்லாமல் விளங்கும் பொருள்.

தண்ணீர் காய்ச்சுவதற்கும் காப்பி வைப்பதற்கும் புழங்கும் பொருளை தவலை என்றே குறிப்பிடுவதைக் காணலாம். மேலும் பொங்கல் வைக்கப் பயன்படும் பொருளைப் பொங்கத் தவலை என்று கூறுவதைக் காணலாம்.

சருவச் சட்டி அல்லது தாம்பாளம்

இது குண்டாவைப் போன்று வாய் அகலமாகவும் உயரம் சற்றுக் குறைந்தும் காணப்படும் ஒருவகைப் பாத்திரம். இதனைச் சோறு செய்யும் போது அரிசி அரிப்பதற்குப் பயன்படுத்துவர். பாத்திரத்தில் அரிசியைப் போட்டுத் தண்ணீர் விட்டுக் கழுவிப் பின் கொஞ்சம் கொஞ்சம் அசைத்துக் கொண்டேயிருந்தால் அரிசியில் உள்ள கற்கள் கீழே தங்கி விடும். இப்படிச் சறுக்கிக் கொண்டு சென்று கல்லினைக் கீழே தங்க வைக்கும் சட்டி அல்லது பாத்திரத்தைச் சறுவச் சட்டி என்று கூறுவது பொருத்தமுடையதாகத் தோன்றுகிறது.

எச்சில் கௌாங்கி

தாய்வீட்டுச் சீதனத்தில் இதுவும் ஒன்று. எச்சில் துப்பும் ஒரு கலமாக விளங்கும் பாத்திரம் எச்சக் கௌாங்கி என்று கூறுவர்.

கிண்ணம்

தலைக்கு எண்ணெய் தேய்ப்பதற்கும், சமையலுக்குப் பயன் படுத்துவதற்கும் தேவையான ஒரு கிண்ணம். குழந்தைகளுக்குச் சோறு ஊட்டவும் பயன்படுத்துவர்.

எண்ணெய்க் கிண்ணம்
சந்தனக் கிண்ணம்
சோறு ஊட்டற கிண்ணம் (குழந்தைகளுக்கு)

என்று கிண்ணங்களை வகைப்படுத்தியுள்ளதைக் காணலாம். மேலும் கெண்டி, சங்கு போன்றவை குழந்தைகளுக்குப் பால், நீர் போன்றவற்றைக் கொடுப்பதற்குப் பயன்படுகின்றன.

இட்லிப் பாத்திரம்

இட்லி சுடுவதற்குப் பயன்படும் பாத்திரமாக விளங்குவது.

கரியண்டா

கொங்கு நாட்டில், கரியண்டா புழக்கத்தில் என்றுமே இருப்பது. பித்தளை அண்டா எப்போதும் தண்ணி அடுப்பிலேயே இருப்பதால் தீ பட்டுப்பட்டுக் கருப்பு நிறமாக விளங்கிக் கரியண்டாவாக ஆகி விட்டது.

குத்து விளக்கு

வீட்டில் விளக்கு எரிவது நல்லது என்ற கருத்தின் அடிப்படையில் பித்தளையாலான குத்து விளக்கு முக்கிய இடத்தைப் பெறுகிறது. உறவு முறைகளுக்குள்ளே பெண் எடுத்துப் பெண் கொடுத்துக் கொண்ட சமூகங்களில் எந்தவொரு நல்ல, கெட்ட காரியங்களுக்கும் வீட்டிலேயே சமையல் உணவுகளைச் செய்ததால், பெரிய அண்டா, பெரிய குண்டா, பெரிய சருவச்சட்டி, பெரிய தட்டம் போன்றவை தேவைப்பட்டது. இன்று கல்யாண வீடுகளில் மட்டுமே அவற்றின் பயன்பாடு உள்ளது.

பண்பாட்டியல் நோக்கில் மங்கலப் பொருட்கள்

முனைவர். கி. லோகேஸ்வரி
இணைப்பேராசிரியர் - தமிழ்
அருள்மிகு பழனியாண்டவர் கலை பண்பாட்டுக் கல்லூரி
பழனி - 624 601.

கொங்குவேளாள மானுட வாழ்வில் பயன்படும் மங்கலப் பொருட்களைப் பண்பாட்டியல் நோக்கில் ஆய்தலின் விருப்பமே இக் கட்டுரையின் பொருளாகும். மங்கலம் என்ற சொல் புனிதம், சிறப்பு, நன்மை, உயர்வு, மேன்மை, செல்வம், ஆரோக்கியம் எனப் பல பொருள் தரும் பொருட்செறிவு மிக்கதோர் சொல்லாகும்.

(i) பட்டம்

பட்டம் கொங்குவேளாளர் திருமணத்தின் முக்கிய மங்கலப் பொருளாகும். அவர்தம் 'திருமண நிகழ்வில் பொண்ணுக்குத் (மணமகள்) தாய் மாமனால், பொன்னாலான பட்டம் கட்டப்படுகிறது' பட்டம் என்ற சொல்லின் பொருண்மை 'தலைமை' என்பதாகும். 'அரசனாகப் பட்டம் ஏற்றான்', 'அரசனாகப் பட்டம் கட்டிக்கொண்டான்' என்ற சொல்லாட்சிகள் இதனை உணர்த்தும். பொண்ணுக்குப் பட்டம் கட்டுதல் என்பது பழஞ்சமுதாய பெண் தலைமை அல்லது தாய்த் தலைமைப் பண்பாட்டினை மிக நுட்பமாக உள்ளடக்கியுள்ளது. பரிணாம வளர்ச்சியில் தோன்றிய முதல் மனித இனத்தில் தாயைச் சுற்றியே உறவுகள் அமைந்தன. அவ்வுறவுக் கூட்டத்தின் உணவுத்தேவை, பாதுகாப்பு ஆகியவற்றிற்குத் தாயே பொறுப்பு ஏற்றாள், தலைமை பெற்றாள். பழஞ்சமுதாயமாம் வேட்டைச் சமுதாயம் பெண்தலைமைப் பண்பாட்டின் எச்சமே 'பட்டம்' என்ற மங்கலப்பொருளாக இன்றளவும் கொங்குவேளாள இனத்தில் நிலைபெற்று வருகிறது. பட்டம் கட்டுதல் வழக்கம் வேறு சில இனங்களிலும் காணப்படுகிறது.

(ii) உருமால்

கொங்கு இனத்தில் பட்டத்திற்கு இணையான மங்கலப் பொருளாக உருமால் விளங்குகிறது. உருமால் மாப்பிள்ளைக்குத் (மணமகன்) தாய்மாமனால் திருமண நிகழ்வின்போது கட்டப்படுகிறது.

உருமால் என்பது வேட்டைச் சமுதாயத்தின் பெண் தலைமை, வேளாண்மைச் சமுதாயத்தில் ஆண் தலைமைப்பண்பாடாக மாறியதனைக் காட்டும் அடையாளமே. எனவே வேளாண்மை தொழில்சார் பொருள், உருமால் தலைமையைக் காட்டும் மங்கலப் பொருளாகியுள்ளது. உருமாலே பிற்காலத்தில் மன்னர் சூடும் முடியாக (கிரீடம்) மாறியிருத்தல் வேண்டும் என்பது குறிக்கத்தக்கதாகும். கொங்கு இனத்தில் மட்டுமின்றி வேறு சில இனத்திலும் உருமால் கட்டும் வழக்கு உள்ளது. வேளாண்மைச் சமுதாயப் பண்பாட்டின் எச்சமான பட்டம், உருமால் இரண்டையும் பொருத்தமாகப் பயன்படுத்தும் கொங்கு இனம் பழமைக்காலம் தொட்டு வரும் பண்பாடுமிக்க இனம் என அறியலாம்.

(iii) முகூர்த்தக்கால்

கொங்குத் திருமணத்தில் முகூர்த்தக்காலிடல் என்ற பழக்கம் உண்டு. பெண், மாப்பிள்ளை வீட்டார் சேர்ந்து மணவறையில் முகூர்த்தக் காலிடுகின்றனர். முகூர்த்தக் காலிற்கு முக்கிளையுடன் கூடிய பால்மர (ஆல், அரசு, பாலை) கிளை பயன்படுத்தப்படுகிறது. முகூர்த்தக் காலில் நவதானிய முடிச்சு காசுடன் கட்டப்பட்டு மஞ்சள் பூசப்படுகிறது. பின்னர் கற்பூர ஒளிகாட்டி முகூர்த்தக்காலினை வழிபடு கின்றனர். மண நிகழ்வின் மூலச் சடங்கு முகூர்த்தக்கால் வழிபாடே. இவ் வழிபாடு ஆதி மனிதர்களின் மர வழிபாட்டுப் பண்பாட்டின் குறியீடாகும்.

ஆதி மனிதனின் வீடாக மரம் விளங்கியது. எனவே ஆதிமனிதன் மரத்தினை வழிபடத்தொடங்கினான். இந்தியாவிலும், ஆப்பிரிக்காவிலும் பழங்காலத்தில் மரவழிபாடு செல்வாக்குடன் திகழ்ந்தது என்பர். நாகரிக வளர்ச்சியில் இன்று பெருங்கட்டிடத்திற்குள் வாழ்வின் முக்கிய நிகழ்வுகள் நடைபெறும் நிலையில், முன்னைப் பண்பாடான மரவழிபாட்டையும், மரத்தடி நிகழ்வுச்சூழலையும் நினைவு கூறும் வகையில் மரக்கிளையினை வெட்டி வந்து நிகழ்வு நடைபெறும் இடத்தில் வைத்து வழிபடுதல் பழம் பண்பாட்டுப் 'பாவனை' நிகழ்விலிருந்து தோன்றியதாகும். பாவனை நிலையான மரக்கிளை நடல் இன்று முகூர்த்தக்கால் இடல் என்ற சடங்காகி யுள்ளது. மரம் என்ற வழிபடு பொருள் முகூர்த்தக்கால் என்ற மங்கலப் பொருள் ஆகி வழிபடப்படுகிறது. இது இயற்கை வழிபாட்டின் எச்ச மாகும். கோவிலில் இடம்பெறும் தல விருட்சம் மரவழிபாட்டின் தொடர்ச்சியே ஆகும்.

(iv) நாட்டுக்கல்

நாட்டுக்கல் என்பது நடுகல் என்பதன் திரிபே. வீரர்களுக்கு, வீரமரணம் அடைந்தோர்க்கு நடுகல் நாட்டல் சங்கப்பண்பாடு. கொங்கு மணத்தில் நாட்டுக்கல் வழிபாடு இடம்பெறுகிறது. அதாவது தம் மரபின் முன்னோர் வழிபாடு இது. கொங்கு இனத்தில் மாப்பிள்ளை குதிரையில்

செல்வது பழம் மரபு என்பதும் இங்குச் சிந்திக்கத்தக்கது. எனவே கொங்கு வேளாளர் ஆட்சிப்பொறுப்பில் அரச பதவியில் இருந்துள்ளமையைப் புலப் படுத்துவதே நாட்டுக்கல் வழிபாடாக மண நிகழ்வில் இடம் பெற்றுள்ளது. நாட்டுக்கல் வழிபாடு என்பது கொங்கு வேளாளர் மண நிகழ்வில் மட்டுமே இடம்பெறுகிறது. ஏனைய இனத்தில் இல்லை என்றே சொல்லலாம்.

(v) கூறைப்புடவை

பெண் முகூர்த்தத்தின்போது உடுத்தும் புடவை கூறைப்புடவை எனப்படும். மாப்பிள்ளை வீட்டினர் பெண்ணிற்கு மணத்தினை முன்னிட்டு இருபுடவைகள் எடுப்பர். ஒன்று கூறைப்புடவை, மற்றொன்று வெத்தல பாக்குப்புடவை. இதை மறுகூறை என்றும் குறிக்கின்றனர். மணப்புடவை எனக் கூறாது கூறைப்புடவை என்பதற்கான காரணம் முன்பு கூறை நாடு புடவை நெய்வதில் நேர்த்தியும் சிறப்பும் பெற்றிருந்தது. மண நிகழ்வுப் புடவை கூறை நாட்டிலிருந்து வாங்கப்பட்டது. இப்புடவைகள் நாட்டின் பெயரால் கூறை (இன்று காஞ்சிபுரம் என்பது புடவைவையைக் குறிப்பது போல) என்றே அழைக்கப்பட்டன. காலப்போக்கில் இந்நிலை மாறி வேறுபல இடங்களில் புடவை வாங்கப்பட்டபோது கூறை என்ற சொல் புடவை என்ற பொருளை இழக்க, கூறை என்ற சொல்லுடன் புடவை என்ற சொல் இணைந்தது.

(vi) காப்புநூல்

இது கங்கணம், காப்பு நாண் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. மண வினையின்போது கணுவில்லாத விரலி மஞ்சளை, மஞ்சள் தோய்த்த நூலில் கட்டி, மணவறையில் வைக்கப்பட்டுள்ள மஞ்சள் பிள்ளையார் முன் வைத்து வணங்கிப் பின்னர் பெண், மாப்பிள்ளையின் வலக்கையில் இக் காப்பு நூல் கட்டப்பட்டிருக்கிறது. இதன்பொருள் இறைவன் முன் வைக்கப்பட்ட இக்காப்பு நூல் மணமக்களின் காப்பாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதேயாகும். சற்றேறக்குறைய நூறு ஆண்டுகளுக்கு முன் இக்காப்புக்கட்டல் நிகழ்ச்சி நிச்சயம் செய்யும்போதே நடந்து விடுமாம். திருமணம் முடிந்த பின்பே இக்காப்பு நூல் அகற்றப்படுமாம். திருமணம் உறுதி செய்யப்பட்டவுடன் காப்புநூல் கட்டுதல் என்பது பெண், மாப்பிள்ளை இருவரும் கடுமையான வேலைசெய்தல், தூரப்பயணம் மேற் கொள்ளல் ஆகியவற்றிலிருந்து தடுத்தலை (பாதுகாப்பை முன்னிட்டு) நோக்கமாகக் கொண்டிருந்தது. இன்றைய காலத்தில் காப்பு நூல் கட்டப் பட்டபின் வெளியே செல்லாமல், வேலை செய்யாதிருத்தல் இயலாது என்பதால் தான் மணநிகழ்வின்போது கட்டப்படும் முறையாக மாறி விட்டது.

(vii) நீர்ச்செம்பு

மண வினையின்போது ஒரு செம்பில் அல்லது சிறுகுடத்தில் நூல் சுற்றி நீர் நிரப்பி மஞ்சள், மலர் அதில் தூவி வைப்பர். இந்நீர்ச் செம்பு என்பது வேளாண் பண்பாட்டின் நீர்வளத்தை நினைவு கூர்வது எனலாம். நீரின்றியமையாது உலகு எனும் நீர் வழிபாட்டுச்சின்னமும் ஆகும்.

(viii) நிறைநாழி

வட்டவடிவ இரும்பு அல்லது பித்தளைப்படியில் நெல்லை நிறைத்து வைத்து அதில் நூல்சுற்றிய இரட்டைக் கதிரைக் (தற்போது மயிர்கோதி) குத்தி வைப்பர். இதுவே நிறைநாழி எனப்படும். நாழி என்பது அளத்தற்குரிய கருவி. நெல் வயல்வளத்தின் குறியீடு. நிறைநாழி என்பது அளக்க அளக்கக் குறையாத விளைச்சல் வேண்டும் எனும் விருப்பக் குறியீடும், நெல்வளம் வேண்டும் உணவு வழிபாடும் ஆகும். நூல்சுற்றிய இரட்டைக்கதிர் உடையின் குறியீடு. ஆரம்பநிலையில் கொங்கு இனம் தமக்குரிய ஆடையைத் தாமே நெய்திருத்தல் வேண்டும் என்ற எண்ணத்தை இரட்டைக்கதிர் குத்தல் எழச்செய்கிறது. 'அம்மாயி நூலு பேராண்டி கோமணத்துக்கே பத்தாது' என்ற கொங்குப் பழமொழி இங்கு நினைவு கூரத்தக்கதாகும். எனினும் நிறைநாழி, உணவும் உடையும் குறைவற்றுக் கிடைத்தல் வேண்டும் என்பதன் குறியீடு ஆகும்.

(ix) மாங்கல்யம் அல்லது தாலி

மங்கலம் என்ற சொல்லடியாகப் பிறந்ததே மாங்கல்யம் எனும் பொருளாகும். ஆண்தலைமை பெற்ற வேளாண்மைப் பண்பாட்டு வளர்நிலையில் ஆண் தன் வீரத்தினால் வீழ்த்தப்பட்ட புலி போன்ற விலங்கு களின் பல் அல்லது நகம் போன்றவற்றை நூலில் கட்டித் தனது மண நிகழ்வின்போது பெண்ணின் கழுத்தில் கட்டியிருப்பான். இதுவே பிற் காலத்தில் பொன்னாலான தாலியாக மாற்றம் பெற்றிருக்கும்.

(x) உட்கழுத்து நூல்

உட்கழுத்து நூல் உட்கழுத்துச்சங்கிலி, உள்ளாங்கழுத்துச் சங்கிலி என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. மணத்தின்போது மாப்பிள்ளை இந்த நூலைப் பெண்ணின் கழுத்தை ஒட்டியிருக்குமாறு கட்டுதல் கொங்கர் வழக்கமாகும். கழுத்தை ஒட்டிக் கட்டப்படுவதால் இது உட்கழுத்து நூல் என்ற பெயரைப் பெற்றது. கொங்குப் பெண் 'தாலியைத்தந்தாலும் உட்கழுத்துச்சங்கிலியைத்தரமாட்டாள்' என்ற சொல் வழக்கு தாலியைவிட உட்கழுத்துச் சங்கிலி அதாவது உட்கழுத்து நூல் காலப்பழமை உடையது என்பதைக் காட்டும்.

"மழைபட் டன்ன மணன்மலி பந்தர்
இழையணி சிறப்பின் பெயர்வியர்ப்பு ஆற்றி"

என்ற அக இலக்கியப் பாடல் (அகநானூறு - ப.136) மண நிகழ்வில் நூல் கட்டப்பட்டதை அறிவிக்கிறதே அன்றி தாலியைக் குறிப்பிடவில்லை. பத்தாம் நூற்றாண்டுக்கு முந்திய இலக்கியங்கள் மணநிகழ்வில் தாலி கட்டப்பட்டது என்பதைக் கூறவில்லை. எனவே சங்ககாலத்து நூல் கட்டல் பண்பாட்டு மரபு இன்றும் உட்கழுத்து நூலாகக் கொங்கர் மணவினை மங்கலப் பொருளாக இடம்பெறுதல் எண்ணி இறும்பூது கொள்ளத்தக்கது.

(xi) கரகப் பொங்கல்

கரகம் என்பது சிறுகுடம், வாய் குறுகிய சட்டி, செம்பு ஆகியவற்றி னைக் குறிக்கும். மணநிகழ்வு முடிந்த அன்று மாலை பெண் அல்லது மாப்பிள்ளை ஊர்ப் பிள்ளையார் கோவிலில் வைக்கும் பொங்கல் கரகப் பொங்கல் ஆகும். மணமக்கள் மற்றும் மணமக்களைச் சார்ந்தோர் கூடியிருந்து இப்பொங்கலை வைத்துப் பிள்ளையாரை வழிபடு கின்றனர். இக்கரகப் பொங்கல் நன்கு பொங்கினால் மணமக்கள் வாழ்வு சிறக்கும் என்ற நம்பிக்கையும் நிலவுகிறது. கரகப் பொங்கல் வைத்தல் என்பது முதலிரவு நிகழ்வின் குறியீடாக அமைகிறது. இப்பொங்கல் வைத்து வழிபடுதல் மட்டுமே முதலிரவு ஏற்பாடு. இதன் பின்னர் மணமக்கள் முதலிரவை எதிர்கொள்கின்றனர். கொங்கு வேளாளர் இனத்தில் முதலிரவுச் சடங்குகள் வெளிப்படையாகச் செய்யப் படுவதில்லை. முதலிரவு நிகழ்வைக் குறிக்கும் குறியீடாக 'கரகப் பொங்கல்' வழக்கில் வந்துள்ளமைக்கான காரணத்தை அறிய இன்னும் நுட்பமான ஆய்வு தேவைப்படுகிறது. எனினும் கரகப்பொங்கல் வைத்தல் என்பது கொங்கு வேளாள இனத்துக்கு மட்டும் உரியதாகும் என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

பட்டம், உருமால், நாட்டுக்கல், கரகப்பொங்கல் என்ற நான்கு மங்கலப் பொருட்களையும் மணவினையில் பயன்படுத்தும் ஒரே இனம் கொங்கு இனமே. இவற்றில் பட்டம், உருமால் இரண்டில் ஒன்றை மட்டும் கொங்குப்பகுதியில் வாழும் சில இனங்கள் கொண்டுள்ளன. கொங்கு வேளாளர் இனத்தின் காலப் பழமையும் தலைமையும், பண் பாட்டுச்சிறப்பும் அவர்தம் மங்கலப் பொருட்களால் அறியப்படும் உண்மையாகும்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

கிருஷ்ணசாமி (தகவலாளர்) இனம் - கொங்கு வேளாளர், வயது-87, தொழில் - இந்தி ஆசிரியர், முகவரி - காசிபாளையம், திண்டுக்கல் (மாவட்டம்), குறிப்பு : ஆய்வாளர் (கி.லோகேஸ்வரி) கொங்கு வேளாளர் என்பதால் பல முறை கொங்குத்திருமண நிகழ்வில் பங்கேற்றுள்ள மையால் மிகுந்த தகவலாளர்கள் தேவைப்படவில்லை.

மஞ்சள்

ச. ரஹமத்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை-46

மக்களின் அன்றாட வாழ்க்கையில் 'மஞ்சள்' முக்கியப் பங்கு வகிக்கின்றது. திருமணம், இறப்புச் சார்ந்த சடங்குகள், பண்டிகைகள், மருத்துவம், சமையல் என்று அனைத்து வகையிலும் மஞ்சள் பயன்படுகிறது. ஆதலால் இம்மஞ்சள் சார்ந்த பயன்பாடு, நம்பிக்கைகள், மஞ்சள் பெறும் இடம் போன்றவற்றை ஆராய்வதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

திருமணம் நிச்சயித்தல்

பெண்ணிற்குத் திருமணம் நிச்சயிக்கும் போது தட்டில் வைக்கும் வெற்றிலை, பாக்கு இவற்றுடன் ஐந்து தேங்காய்க்கு மஞ்சள் தடவி வைப்பர். அதை உடைப்பதில்லை. மேலும் கொம்பு மஞ்சளைக் கையில் கட்டுவர். கொம்பு எப்படித் தளைக்கின்றதோ அதைப் போல் அவர்களுடைய குடும்பம் தளைக்கும் என்ற நம்பிக்கையின் அடிப்படையில் இப்படிச் செய்கின்றனர்.

கங்கணம் கட்டுதல்

திருமணம் இனிதே நிறைவடைய வேண்டி மணமக்களுக்கு மஞ்சள் கொம்பைக் கையில் கட்டி மணிக்கட்டில் கட்டுவர். திருமணம் நிறைவாக முடிந்த பின்னர் அக்கங்கணங்கள் அவிழ்க்கப்பெறும். கங்கணம் கட்டிய பின்னர் மணமக்கள் வேறு இடங்கட்குச் செல்லக்கூடாது என்ற வழக்கமும் உள்ளது.

திருமணம்

பெண்களின் வாழ்க்கையில் 'தாலி' முக்கியப் பங்கு வகிக்கிறது. ஆதலால் தாலிக்கு மஞ்சள் தடவிப் பயன்படுத்துவர். அப்பொழுது அது திருமணமானவர் என்பதை உலகிற்கு தெரியப்படுத்துகிறது. தாலிக் கொடி இல்லாமல் வருபவர்களைக் கூட மஞ்சள் தடவிய கயிற்றைக் கழுத்தில் கட்டித் திருமணம் நடத்துகின்றனர். அந்த அளவிற்கு மஞ்சளின் பயன்பாடு முக்கியமாக உள்ளது.

மாப்பிள்ளையாக இருந்தால் சட்டையின் காலர் நுனியிலும் வேட்டியின் நுனியிலும் மஞ்சள் தடவுவர். காரியத்தை இனிதே முடிப்பதற்காக இப்படிச் செய்வர். பத்திரிக்கையின் நான்கு மூலைகளிலும் மஞ்சள் தடவுவர். அதுவும் திருமணம் இனிதே நிறைவேறுவதற்காக என்று செய்து வருகின்றனர்.

திருமணமான மணமக்களுக்குப் பச்சரிசியும் மஞ்சளும் கலந்து வாழ்த்துவர். இதை 'அர்ச்சதை' என்று சொல்கின்றனர். கருவுற்றிற்கும் பெண்ணிற்கு மஞ்சள் தடவுவர். அதுவும் குறிப்பாகக் காலில் உள்ள பாதத்தில் அதிகமாகத் தடவுவர். ஏனென்றால் பிறக்கும் குழந்தைக்கு எந்த விதமான தீய சக்தியோ நோயோ தாக்கக் கூடாது என்பதற்காக இப்படி இன்றும் செய்து வருகின்றனர். குழந்தை பிறந்தவுடன் அந்தப் பெண் மஞ்சள் தேய்த்துக் குளித்தால் உடல் மென்மையாகும் என்ற நம்பிக்கையும் மக்களிடம் உள்ளது. பெண் குழந்தை பிறந்தால் கண்டிப்பாக ஒரு வயது வரை மஞ்சள் தேய்த்துக் குளிக்க வைப்பர்.

கண்ணேறு கழித்தல்

குழந்தைகளுக்குக் கண்ணேறு கழிப்புச் செய்வதுண்டு. சில கண்களுக்குத் தீமை விளைவிக்கும் சக்தி உண்டு. எனவே அத்தகையோரது கண்பட்டால் குழந்தைக்கு நோய் நொடி வரும் என்று நம்புகின்றனர். எனவே தான் 'கல்லடி பட்டாலும் கண்ணடி படக்கூடாது' என்று கூறுவர். கண்ணேறு பட்டதைக் கழிப்பதற்காகச் சுண்ணாம்பும் மஞ்சளும் கொண்டு சுற்றி வீதியில் எறிவார்கள்.

மருத்துவம் சார்ந்த நம்பிக்கைகள்

குழந்தைகளுக்குச் சளி பிடித்தால் மஞ்சள், அரப்பு, சர்க்கரை மூன்றையும் சேர்த்துப் புகைபிடிக்க வைப்பர். இப்படிச் செய்வதால் சளி சரியாகும் என்று நம்புகின்றனர். பெரியவர்கள் பாலில் மஞ்சள், குறுமிளகு சேர்த்துக் குடிப்பர். விஷப் பூச்சி கடித்தால் மஞ்சளும், தண்ணீரும் கலந்து குடிக்க வைப்பர். காயம் ஏற்படின் உடனே மஞ்சள் தடவுவர். இது புண்ணில் உள்ள அழுக்கை வெளியேற்றும் என்று நம்புகின்றனர். கால் வெடிப்பு, தேமல் ஏற்பட்டால் மஞ்சள் தடவுவர். அம்மை நோய்க்கு மஞ்சள் தடவிக் குளிக்க வைப்பர். கிருமிநாசினியாகவும் மஞ்சள் பயன்படுகிறது.

வீடுகட்டத் துவங்குதல்

நவதானியத்தை மஞ்சள் கலந்த பையில் கட்டி வைப்பர். தளம் அமைக்கும் போது மஞ்சளைக் கொட்டிக் கட்டுவார்கள். தலைவாசலில் மஞ்சளைத் துணியில் கட்டித் தொங்க விடுவர். கண்திருஷ்டி படாமல் இருக்கவும், விஷக் கிருமிகளை அழிக்கவும், தேவி அருள் கிடைக்கவும் இப்படிச் செய்து வருகின்றனர். புதுமனை புகுவிழாவின் போது வீட்டில்

மஞ்சள் தண்ணீரைத் தெளித்துப் பின் புகுவர். கெட்ட ஆவி எதுவும் வீட்டிற்குள் வராது என்ற நம்பிக்கையின் அடிப்படையில் செய்து வருகின்றனர். வீட்டில் கிழக்கு நோக்கி உள்ள சுவற்றில் வட்டமாக மஞ்சள் பூசிப் பின்பு அதில் குங்குமம் வைக்கின்றனர். அந்த இடத்தை 'வீட்டு தெய்வம்' என்று குறிப்பிடுகின்றனர். அங்கு தான் தெய்வத்திற்குப் படையல் இடுகின்றனர்.

பண்டிகைகள்

மாரியம்மன் பண்டிகை வருவதற்கு மூன்று நாட்களுக்கு முன்னர் கோயிலில் காப்புக் கட்டுவார்கள். அக்கோயிலில் பூசை செய்யும் பூசாரிக்கு மஞ்சள் கயிற்றால் காப்புக் கட்டுவார்கள். அப்பூசாரி மூன்று நாள் விரத மிருந்து பூசைகளைச் செய்வார். விரதம் நல்ல படியாக முடிவதற்கு மஞ்சள் கயிற்றைக் கையில் கட்டுவர்.

மஞ்சள் நீராடல்

மாரியம்மன் பண்டிகையின் போது மஞ்சள் நீராடுவார்கள். மாரியம்மனுக்கு உகந்தது மஞ்சள் நீர். மாரியம்மனுடைய மாவிளக்கிற்கு அடுத்த நாள் மஞ்சள் நீராடல் அப்பொழுது மஞ்சள் நீர் கலக்கி மாமன், மச்சான், அத்தை மகள், அத்தை மகன், முறைமாமன், தாய்மாமன் இவர்கள் மீது தெளிப்பார்கள். மஞ்சள் நீராடலின் போது இப்படித் தெளித்து விளையாடுவார்கள்.

விழா முடிந்ததும் நிறைவுப் பகுதியாகவும் மஞ்சள் நீராடுவர். மஞ்சள் பொருள் கிருமி நாசினியும் கூட. ஆண், பெண் குழந்தைகள் அனைவரும் பரஸ்பரமாகவும் ஆனந்தமாகவும் கோபதாபமின்றி ஒருவர் மீது ஒருவர் ஊற்றி விளையாடி விழாவை நிறைவு செய்வர்.

தைப்பூசம்

தைப்பூசத்தின் போது ஜல்லிக்கட்டுக் காளைக்கு மஞ்சள் பூசுவர். காளை மாட்டுக்கு முதுகில் மஞ்சள் பூசுவர். காளை வீரத்தோடு இருப் பதைக் காட்டுவதற்கு அதை ஜல்லிக்கட்டில் விடுவர்.

தைத்திங்கள் இரண்டாம் நாள் மாட்டுப் பொங்கலாகும். அப்பொழுது மாடுகளைக் குளிப்பாட்டி, கொம்புகளுக்கு மஞ்சள் பூசுவர். பிறகு குங்குமம் இட்டு மாலை சூட்டிச் சோறு படைப்பர்.

கிடா வெட்டுதல்

பொங்கல் வைத்த பிறகு கிடாவெட்டுதல் நடைபெறும். கிடாவை ஒவ்வொருவரும் கோயிலின் முன் கொண்டு வந்து நிறுத்தி அக்கிடாவின் கழுத்தில் பூமாலை இடுவர். கிடாவெட்டும் பூசாரி மஞ்சள் நீரைக் கிடாவின் மீது தெளிப்பர். மஞ்சள் நீர் தெளித்தவுடன் கிடா துளுக்கும். சாமி

உத்தரவு கொடுத்துவிட்டது என்று கூறிப் பூசாரி அக்கிடாவை வெட்டுவார். வெட்டிய கிடாவைத் தூக்கிக் கொண்டு கோயிலைச் சுற்றி வருவார்கள். மஞ்சள் நீர் தெளித்து, கிடா துளுக்காமல் இருந்தால் பூசாரி அக்கிடாவை வெட்டமாட்டார். அப்படித் தலை துளுக்காத ஆட்டின் உரிமையாளர் அந்தத் தெய்வத்திற்கு வேண்டுதல் (அ) நேர்த்திக்கடன் செய்யாமல் இருப்பர் என்றும் எண்ணுகின்றனர். அதன் பின் அந்த நபர் கோயிலில் சாமி சிலையின் முன் மண்டியிட்டு மன்னிப்புக் கேட்டு என் தவறுக்கு வருந்துகிறேன் என்றும் நான் அடுத்த ஆண்டு என் வேண்டுதலை நிறை வேற்றுகிறேன் என்றும் சத்தியம் செய்து மனமுருகி வேண்டுவார்கள். அதன் பின் கிடா துளுக்கும். பிறகு அதை வெட்டுவார்கள்.

இறப்புச் சார்ந்த சடங்குகள்

இறந்தவர் மீது மஞ்சள் தண்ணீரை மூன்று முறை தெளித்துப் பின் எடுத்துச் செல்வர். குளிப்பாட்டுவதற்கும் மஞ்சளைப் பயன்படுத்துவர். கணவன் இறந்துவிட்டால் அந்தப் பெண் அந்த நிமிடம் மட்டுமே மஞ்சள் தேய்த்துக் குளிக்க வேண்டும். பிறகு மஞ்சளைத் தொடக் கூடாது என்று நம்புகின்றனர். தாலி அறுத்தவர் மஞ்சளைத் தொடக்கூடாது என்ற வழக்கம் மக்களிடம் உள்ளது.

பெண் தெய்வங்கள்

எல்லாப் பெண் தெய்வங்களுக்கும் திருமஞ்சப் பொடியில் குளிப்பாட்டுவர். அம்மன்களை அதிகமாகத் திருமஞ்சப் பொடியில் குளிப் பாட்டுவார்கள். அதற்கு அடுத்த படியாக முருகனைச் சொல்லலாம். மஞ்சள் அபிடேகம் என்று இதைச் சொல்வர். பூசை செய்யும் போது மஞ்சளைப் பயன்படுத்துவர். ஐயர்மார்கள் தங்கள் வாழ்க்கை முழுவதும் மஞ்சள் தேய்த்துக் குளிப்பர். மங்கலகரமாக இருப்பதற்காக இப்படிச் செய்து வருகின்றனர்.

சமையலில் மஞ்சள் பயன்பாடு

சமையலிலும் மஞ்சளை மக்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். காய்களில் உள்ள கிருமிகளை அழிப்பதற்குப் பயன்படுகிறது. அனைத்து வகையான பொரியல், குழம்புகளில் பயன்படுத்துகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. பத்மாவதி, *33*, பெண், கவுண்டர், மருதமலை அடிவாரம்.
2. கே. லோகேஸ்வரன், *21*, ஆண், கவுண்டர், பி.ஏ.பிஎல்., மருதமலை.
3. மதுமதி, *28*, பெண், முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர், இந்து, வீரசைவ லிங்காயத், மருதமலை.
4. கே. லட்சுமி, *52*, பெண், கவுண்டர், மணிமேகலை விலாஸ், மருதமலை அடிவாரம்.

முறம்

த.தமிழரசி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக் கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

மக்களின் அன்றாட வாழ்வில் இரண்டறக் கலந்ததும் பண்பாட்டுச் சின்னங்களாகவும் விளங்கும் பொருட்களே புழங்கு பொருட்கள் என அழைக்கப்படுகின்றது. அத்தகைய புழங்கு பொட்களில் ஒன்று முறம். முறம் 'ப' வடிவில் அமைந்திருக்கும். இம்முறத்தினைக் கொங்கு மக்கள் தங்கள் இல்லங்களில் பெரும்பாலும் பயன்படுத்துகின்றார்கள். இல்லங் களில் அன்றாடப் பயன்பாடு முதற்கொண்டு இறப்புச் சடங்குகள் வரை முறத்தினை மக்கள் பயன்படுத்துகிறார்கள். முறத்தினைக் கொண்டு அரிசி, சோளம், கோதுமை, இராகி போன்ற தானியங்களிலும் மற்றும் பருப்பு வகைகளிலும் படிந்துள்ள தூசுகள், கற்கள் போன்றவற்றைக் களைந் தெடுக்கின்றார்கள். இச்செயல் நேம்புதல், புடைத்தல், தெள்ளுதல், தூற்றுதல் என்று பேச்சு வழக்கில் வழங்கப்படுகின்றது.

முறம்–செய்முறை

மூங்கில் மரம் பச்சையாக இருக்கும் பொழுதே நீரில் ஒன்றிரண்டு மணி நேரங்கள் ஊறவைக்கப்படுகிறது. பின்னர் பயன்படுவதற்கு ஏற்ற வகையில் செதுக்கப்பட்டுச் சூரிய ஒளியில் உலர்த்தப்படுகிறது. இவ்வாறு உலர்த்தப்பட்டுப் பிசிறு நீக்கப்படுகிறது. இதன் பின்னர் முறத்தின் வடிவத்திற்குப் பின்னப்படுகிறது. முன் நாட்களில் மூங்கிலில் மேற்புறம் உள்ள பச்சை நிறப் பட்டைகளைக் கொண்டே வீட்டுப் பயன்பாட்டு முறங்கள் பின்னப்பட்டு வந்தன. தற்பொழுது மூங்கில்களின் வரத்து குறைந்ததினால் அதன் உட்புறம் செதுக்கப்பட்ட பட்டைகளையும் பயன் படுத்துகிறார்கள்.

அரை அடி அல்லது பயன்பாட்டிற்கு ஏற்ற அளவுள்ள தடித்த மூங்கில் குச்சிகளை முறத்தை உருவாக்கப் பயன்படுத்துகிறார்கள். இக்குச்சியானது வடும்புப் பட்டை என அழைக்கப்படுகின்றது. இந்த வடும்புப் பட்டையே முறத்தின் பலமாகும். இவ்வடும்புப் பட்டையில் மூங்கில் பட்டைகளைச் சுற்றி குறுக்கும் நெடுக்குமாக இடைவெளி இல்லாமல் கைகளால் நெருக்க

மாகப் பின்னப்படுகின்றது. பின்னப் பட்டதன் இறுதியில் மீதமாகும் பட்டைகளைப் பின்னப்பட்டதில் ஊடாக இணைத்து விடுகிறார்கள். இவ்வாறு இணைப்பதால் முறத்தின் பலமானது அதிகரிக்கிறது. மேற்புறம் கைப்பிடிக்கு ஏற்றவாறு தடிமனான இரண்டு மூங்கில் பட்டைகள் வைத்துக் கட்டப்பட்டு மூங்கில் நார்களினால் பின்னப்பட்ட பட்டைகளுடன் இணைத்து முடி இடப்படுகின்றது. இம் முடியானது இலாபம், நட்டம் என்ற வகையில் ஒன்பது முடிச்சுகளாக இடப்படுகின்றது. முதல் முடி இலாபம் என்றும், இரண்டாவது நட்டம் எனவும் தொடர்ச்சியாக ஒன்பதாவது முடியும் இலாபத்திலேயே முடிக்கப்படுதல் என்ற முறையில் ஒன்பது முடிகளும் அமைகின்றன. வீட்டில் பயன்படுத்தும் முறத்தின் பட்டைகள் ஒற்றை படை அளவுகளிலும், இறப்புச் சடங்கிற்கும் பயன்படும் முறமானது இரட்டை படை அளவிலும் பின்னப்படுகிறது. மேலும் வீட்டுப் பயன்பாட்டு முறங்களில் பச்சை மூங்கில் பட்டைகளும், உட்புறப் பட்டைகளும் பின்னப்படுகின்றன.

கொங்கு வட்டார மக்கள் தங்கள் இல்லத்தில் இரண்டு முறங்களை உபயோகிக்கின்றார்கள். முறத்தினை இலட்சுமியின் வடிவமாகக் கருது கிறார்கள். மேலும் இரண்டு முறங்களை வீட்டில் வைத்திருப்பது இல்லத் திற்கும், அதில் வாழும் நபர்களுக்கும் நன்மை பயக்கும் என்றும், இறப்புச் சடங்குகளில் மட்டுமே ஒரு முறத்தினைப் பயன்படுத்துவார்கள் என்பதினாலும், சிறிய, பெரிய அளவிலான எந்த வகை அளவிலும் இரண்டு முறங்களை இல்லத்தில் பயன்படுத்துகின்றார்கள்.

முறத்தினை மாட்டின் சாணம் கொண்டு மெழுகிப் பயன்படுத்து கிறார்கள். இவ்வாறு மெழுகாமல் வைப்பதனை 'ஈர்க்கங்குச்சி' பதம் என்று அழைக்கப்படுகிறது. சாணம் கொண்டு மெழுகுவதால் பின்னப் படும் மூங்கில் பகுதிகளுக்கு இடையில் இருக்கும் துளைகள் அடைக்கப் படுகின்றன. தானியங்கள் கீழே விழாமல் பாதுகாப்பதற்காக இத்துளைகள் அடைக்கப்படுகின்றன. மேலும் பூச்சிகள், வண்டுகள் மூங்கில் பட்டை களை அரிக்காமல் இருக்கவும் சாணத்தால் மெழுகப்படுவது உபயோகமா கின்றது. மேலும் மூங்கில் பட்டைகளைக் கொண்டு செய்யும் முறங்களைப் பழுது பார்ப்பதினால் இலாபம் இல்லை என்பதால் பழுது பார்க்கப் படுவதில்லை.

மூங்கில் பட்டைகளால் செய்யப் பெற்ற முறங்களின் வடிவத்தை அடிப்படையாகக் கொண்டே, பிளாஸ்டிக், சில்வர் போன்றவற்றிலும் முறங்களை வடிவமைக்கும் முறை தோன்றியுள்ளது. பிளாஸ்டிக், சில்வர் முறங்களை உபயோகித்த பிறகு நீரினால் சுத்தம் செய்து கொள்ள முடி கின்றது. மூங்கில் பட்டைகளால் ஆன முறங்களை இவ்வாறு நீரில் சுத்தம் செய்ய இயலுவதில்லை.

முறத்தினை இலட்சுமியின் வடிவமாக எண்ணுவதால் காலில் மிதிபடாமல் இருக்க உயரமான இடங்களிலும், சுவற்றில் சார்த்தி வைத்தும் பாதுகாக்கப்படுகின்றது. இறப்புச் சடங்குகளின் போது நவ தானியங்களில், பொரி, கடுகு ஆகியவற்றைப் பயன்படுத்துவதற்கு ஏதுவாக எடுத்துச் செல்ல முறம் பயன்படுகின்றது. இவ்வாறு கொண்டு செல்லும் முறத்தினை மீண்டும் பயன்படுத்துவதில்லை. பிணம் புதைக்கப் பட்ட பிறகு அங்கேயே இரண்டு பாகமாக முறிக்கப்பட்டு எறியப் படுகின்றது. இச்சடங்கிற்குப் பயன்படும் முறங்கள் மூங்கிலின் உட்புறப் பட்டைகளில் இலகுத் தன்மையுடன் பின்னப்படுகின்றன.

கொங்குப் பகுதிகளில் முறம் பின்னும் தொழிலில் 'மேதரா' என்னும் இனத்தைச் சார்ந்தவர்கள் ஈடுபடுகின்றனர். பரம்பரை பரம்பரையாக இத்தொழிலையே அவர்கள் மேற்கொண்டு வருகின்றார்கள். 'மேதரா' இனத்தைச் சார்ந்தவர்கள் கன்னட மொழியினைத் தாய்மொழியாகக் கொண்டுள்ளனர். இவர்களது குல தெய்வமான மல்லேசுவரி அம்மனை வணங்கிய பிறகே தொழிலில் ஈடுபடுகின்றார்கள். குறவர் இனமக்கள் சிலரும் இத்தொழிலில் ஈடுபடுகின்றனர். ஒரு நாளைக்கு ஒன்பதிலிருந்து பத்து முறங்கள் வரை பின்னுகிறார்கள். வீட்டில் உபயோகிக்கும் முறமானது ரூபாய் எழுபதில் இருந்து எண்பது ரூபாய் வரைக்கும் விற்கப் படுகிறது. இறப்புச் சடங்கிற்குப் பயன்படுத்தப்படும் முறம் ரூபாய் நாற்பதிலிருந்து ஐம்பது ரூபாய் வரை விற்கப்படுகின்றது. இத்தொழிலில் கோயம்புத்தூர் மாவட்டத்தில் உள்ள காந்திபார்க், பூ மார்க்கெட், முத்தண்ணன் குளத்தை ஒட்டிய பகுதிகளில் உள்ள ஏறத்தாழ அறுநூறு (600) குடும்பங்கள் ஈடுபட்டுள்ளன.

மூங்கில் வரத்து குறைந்துள்ளதாலும், அதிக இலாபம் கிடைப்ப தில்லை என்பதாலும், பிளாஸ்டிக் மற்றும் சில்வர் முறங்களின் வருகையும் இத்தொழிலை நலிவடையச் செய்துள்ளன. மேலும் முறம் பின்னுவோர் மற்றும் மூங்கில்களில் பொருட்கள் செய்யும் தொழிலில் ஈடுபடுவோரின் வாரிசுகள் பொருளாதாரத் தேவை காரணமாக இத் தொழிலில் ஈடுபடுவதில்லை; வேறு பணிகளுக்குச் செல்வதில் ஆர்வமாக உள்ளனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. அ. பரமசிவன், 46, கன்னடம்,கல்வி இல்லை, முத்தண்ணன் குளம்.
2. சி. ஆனந்தன், 52, கன்னடம், கல்வி இல்லை, காந்திபார்க்.
3. சி. முத்துவேல், 54, கன்னடம், கல்வி இல்லை, காந்திபார்க்.

ஐந்தறைப் பெட்டி

முனைவர் சந்திரா கிருட்டிணன்
உதவிப் பேராசிரியர்
அரசு கலைக்கல்லூரி
கோவை.

பண்டைக் கொங்குத் தமிழர் உணவு அறையை - உணவுப் பொருள் புழங்கும் அறையைத் தெய்வமாகக் கருதினர். மஞ்சள், குங்குமம் வைத்து நாள்தோறும் வழிபாடு செய்தனர். அதுமட்டுமன்றி தனது வீட்டில், சாளையில் சமையலுக்குத் தேவையான எல்லாப் பொருட்களையும் எளிதில் எடுக்கும் வண்ணம் வைத்திருந்தனர்.

கொங்கு மக்களின் சமையலறைப் புழங்கு பொருட்களில் ஒன்று ஐந்தறைப் பெட்டியாகும். இவ்வைந்தறைப் பெட்டியை ஐந்தறைப் பெட்டி, அஞ்சறைப் பெட்டி, வெஞ்சனப் பெட்டி, சலவு சாமான் பெட்டி, சில்லறை சாமான் பெட்டி எனப் பிற பெயர்களாலும் கொங்கு மண்ணின் மைந்தர் அழைப்பர்.

ஐந்தறைப் பெட்டி

ஐந்து அறையை உடைய பெட்டி என்பது ஐந்தறைப் பெட்டி என அழைக்கப்பட்டது. இது பிற்காலத்தில் ஆறு அறை, எட்டு அறை உடைய பெட்டியாகவும் பயன்படுத்தப்பட்டது எனலாம். மேலே கதவை இழுத்துத் திறக்கும் வண்ணமும், அடியில் உருளை வடிவ அமைப்பிலும் கூட அஞ்சனப் பெட்டி பிற்காலத்தில் செய்யப்பட்டது. இவ்வஞ்சறைப் பெட்டியில் மஞ்சள், கடுகு, சீரகம், வெந்தயம் மற்றும் மிளகாய் வற்றல் என்னும் ஐந்து பொருட்களைப் போடுவதற்காகச் செய்யப்பட்டது. இவ்வஞ்சறைப் பெட்டியை பொதுவாக அம்மியின் மீது வைத்திருப்பர்.

அம்மி பெரும்பாலும் விறகு அடுப்பின் அருகில் இருப்பதால் நெருப்பின் அருகில் பூச்சி எதுவும் வராது என நம்பினர் எனலாம். அஞ்சறைப் பெட்டியில் முதற்கண் மஞ்சளை மட்டுமே இடுவர். பிற்காலத்தில் பட்டை, சோம்பு மற்றும் பிற தாளிதப் பொருட்களின் பயன்பாடு தோன்றியதால் ஐந்தறைப் பெட்டி தேவைக்கேற்பப் பல அறைகளை உடையதாகச் செய்யப்பட்டது எனலாம்.

ஐந்தும் எட்டும்

உண்ணும் உணவு நன்றாக இருக்க வேண்டும் என்றால் இன்னடிசில் ஆக்க விருப்பமான நபர், அடுப்பு, சமையலறையில் இருக்க வேண்டிய அடிப்படைப் பொருட்கள் முதலானவை இருக்க வேண்டும். இதன் காரணமாக அஞ்சும் எட்டும் சரியா இருந்தா அறியாப் பொண்ணும் கறி சமைப்பர் என்னும் சொல் வழக்கு ஏற்பட்டது. 'அஞ்சு' என்பது ஐந்தறைப் பெட்டியில் இருக்கும் பொருட்களையும் எட்டு என்பது உப்பு, புளி, அரிசி, பருப்பு, காயம், எண்ணெய், மல்லி, தண்ணீர் முதலியவற்றையும் குறிக்கும் எனலாம். வீட்டில் அனைத்துப் பொருட்களும் சரியாக இருந்தால் சமையலை எதுவுமே அறியாத பெண் கூட செய்ய முடியும் என்பது இப்பேச்சு வழக்கின் கருத்தாகும்.

உற்பத்தியாளர் நிலையில்

ஐந்தறைப் பெட்டி முதற்கண் வேப்ப மரத்தால் செய்யப்பட்டது. வேப்ப மரத்தால் செய்தபோது உள்ளே வைக்கும் பொருட்கள் கெட்டுப் போகாது என்பதுடன், வேப்பமரத்தின் காற்றுப் பட்ட உணவை உண்பது உடலுக்கு மிகவும் நல்லது என்பதாலும் செய்திருத்தல் வேண்டும். வேப்ப மரத்தால் மட்டுமே ஐந்தறைப் பெட்டி செய்யப்பட்ட போது அப் பெட்டிக்குப் பதிலாக அதனைச் செய்த ஆசாரிகளுக்கு அரிசி, சாமை, கேழ்வரகு முதலான தன்னிடத்தில் உள்ள பொருட்களைக் கொடுத்தனர்.

அஞ்சனப்பெட்டி வேப்ப மரம், தேக்கு, பலா, சால், பூவரசு முதலான மரங்களில் பின்னர் பொருளாதார வசதிக்கேற்ப செய்யப்பட்டது. மரவேலை செய்யும் கோவை மாநகர மக்கள் தற்போது அஞ்சனப் பெட்டி செய்வதை விட்டு மாறி வரும் காலச் சூழலுக்கேற்ப உள்கட்டமைப்பு வேலைகளைச் செய்து வருகின்றனர்.

பழைய பொருட்களை மாற்றாமல் அப்படியே வைத்திருக்கும் குடும்பங்களிலும் தமது மூதாதையரின் பொருட்களைப் பொன்னே போல் போற்றும் குடும்பங்களிலும் இன்றும் பழைய அஞ்சறைப் பெட்டி காணப் படுகிறது. இன்றைய சூழலில் ஆறு அறை உள்ள வேப்ப மர ஐந்தறைப் பெட்டி செய்ய 500 ரூபாய் ஆகலாம். தேக்கு மரத்தால் செய்ய 1000 ரூபாய் ஆகலாம். இவையே தவிர பலா, பூவரசு முதலிய மரங்களில் செய்ய 650 ரூபாய் ஆகலாம். வேம்பு, தேக்கு ஆகிய மரங்களில் செய்து பொருட்களைப் போட்டு வைக்கும் போது பொருட்கள் எளிதில் கெட்டுப் போக வாய்ப் பில்லை என்பது கருதத்தக்கது.

அஞ்சனப் பெட்டியை முதற்கண் செய்த ஆசாரிகள் எவ்விதப் பசையையும் பயன்படுத்தாமல் மரத்தினைப் பின்னல் முறையில் அடுக்கி வைத்து பெட்டியைச் செய்வர். இவ்வாறு பின்னல் முறையில் அடுக்கி வைத்து ஒரு அஞ்சனப் பெட்டி செய்ய இரு நாட்கள் ஆகும். எனவே

தற்போது மரப் பலகைகளை ஒட்டப் பசை, இணைக்க ஆணி ஆகியவற்றை மர ஆசாரிகள் பயன்படுத்துகின்றனர்.

இவ்வாறு செய்யும் போது ஒரு அஞ்சனப் பெட்டி தயாரிக்க ஒரு மணிநேரம் மட்டுமே போதுமானதாக அமையும். உற்பத்தி நிலையில் மரத்தின் அருமை தெரிந்து சமையலறைப் பொருட்களை மரத்தில் போட்டு பயன்படுத்த வேண்டும் என்ற எண்ணத்துடன் வாங்குபவர் இருந்தால் மட்டுமே மர அஞ்சனப் பெட்டி கொங்கில் விற்பனையில் சிறப்பிடம் வகிக்கும். இன்றேல் பூம்புகார் போன்ற விற்பனை நிலையங்களில் கண்காட்சியின் போது வெளிமாநிலங்களிலிருந்து கொண்டு வந்து விற்பனை செய்வதாக அமையும். முன்பு உடல்நலம் கருதி பயன்படுத்திய ஒன்றை நாம் தற்போது அலட்சியம் செய்வது நமது உடலுக்கு நல்லதன்று. மர ஐந்தறைப் பெட்டியை மீண்டும் பயன்படுத்துவோம்; பயன் பெறுவோம்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. திரேஸ் அனிதா, 30, கிறித்துவம், கம்மாளர், ஆசாரி, பெண், 10ஆம் வகுப்பு. 19/1எ, சத்யா நகர், கஸ்தூரி பாளையம், பெரிய நாயக்கன்பாளையம், கோவை-20.
2. ஜெயசீலன், 32, கிறித்துவம், கம்மாளர், ஆசாரி ஆண், பாலிடெக்னிக், 19/1எ, சத்யா நகர், கஸ்தூரி பாளையம், பெரியநாயக்கன்பாளையம், கோவை-20.
3. எலிசபத்ராணி, 52, கிறித்துவம், கம்மாளர், ஆசாரி, பெண், 8ஆம் வகுப்பு, சாலோம் இல்லம், பஞ்சியம்மன் கோவில் அருகில், ஸ்ரீவி நகர், பெரியநாயக்கன் பாளையம், கோவை-30.

சீமாறு

முனைவர் கை. சிவக்குமார்
விரிவுரையாளர்
தமிழ்த்துறை
எம்.ஜி.ஆர் கலை, அறிவியல் கல்லூரி
ஒசூர்-635 109.

மக்கள் தங்களின் அறிவு நுட்பத்தினால் தேவைக்கு ஏற்பப் பல வகையான தூய்மை செய்யும் கருவிகளைக் கண்டுபிடித்தனர். அவற்றைத் துடைப்பம், விளக்குமாறு போன்ற பெயர்கள் வைத்து அழைக்கும் மரபு தமிழகத்தில் பரவலாக உள்ளது. இவ்வழக்கம் கொங்குப் பகுதி மக்களிடையேயும் காணப்படுகிறது. இப்பகுதி மக்களிடம் தூய்மை செய்யும் கருவியாகத் துடைப்பம், விளக்குமாறு, சீமாறு, நாகிரிஞ்சி மாறு, விராலிமாறு, பூந்துடைப்பம் போன்ற பல வகைகள் காணப்படுகின்றன. இவற்றுள் இப்பகுதி மக்கள் அதிக அளவில் புழங்கிக் கொண்டிருக்கும் "சீமாறு" பற்றி இக்கட்டுரை எடுத்துரைக்கிறது.

சீமாறு – விளக்கம்

சீவங்குச்சி+மாறு=சீமாறு என்பதாகும். சீவங்குச்சி என்பது தென்னை ஓலையிலிருந்து எடுக்கப்படுவதாகும். மாறு என்பது அசுத்தத்தைத் தூய்மையாக மாற்றக் கூடியது. அதாவது சீவங்குச்சியால் அசுத்தத்தை மாற்றும் கருவி சீமாறு என்று பொருள் கொள்ளலாம். இச்சீமாறையே விளக்குமாறு என்று கூறுகின்றனர். இச்சீமாறைக் கொண்டு வீடு, வாசல், தானியம் போன்றவற்றைத் தூய்மை செய்கின்றனர். தூய்மை செய்யும் துடைப்பத்திற்கு ஊகந்தாள், தென்னை நரம்பு, ஈர்த்தோலை முதலிய வற்றால் குப்பை, தூசு முதலிய விலக்கச் சேர்த்த பொருள்களின் கற்றை என்று அபிதான சிந்தாமணி விளக்கமளிக்கிறது.

திருநெல்வேலி பகுதியில் இச்சீமாறை 'வாரியல்' என்று குறிப்பிடு கின்றனர். கொங்கு பகுதியில் வாழும் தெலுங்கு மொழி பேசும் மக்கள் சீமாறைத் தென்னம் பார்க்க என்றும், கன்னட மொழி பேசுபவர்கள் தென்னபர்கோ என்றும் கூறும் வழக்கம் உள்ளது.

சீமாறின் அமைப்பும் தயாரிப்பு முறையும்

கொங்குப் பகுதியில் உள்ள சீமாறு குறைந்தது ஐம்பத்தைந்து செ.மீ நீளமும் நான்கு செ.மீ சுற்றளவும் கொண்டதாக உள்ளது. இந்த அளவுள்ள

சீமாறைத் தென்னை ஓலையிலிருந்தே தயாரிக்கின்றனர்.

தென்னை மரத்தின் ஓலையை 'மட்டை' என்பர். மட்டையின் இரண்டு பக்கமும் நீளநீளமாக உள்ள ஓலையைச் 'சோவை' என்றும், அந்தச் சோவையின் மையப்பகுதியில் உள்ள நரம்பைச் "சீவங்குச்சி', 'தென்னங் குச்சி', 'ஈக்கக்குச்சி' என்றும் கூறுகின்றனர். இந்தச் சீவங்குச்சியைக் கொண்டே சீமாறு தயாரிக்கின்றனர்.

தென்னை மரத்திலிருந்து தானே பழுத்து விழும் மட்டையைச் சீமாறு தயாரிக்கப் பயன்படுத்துகின்றனர். மரத்திற்கு அடியில் விழுந்து கிடக்கும் பழுது இல்லாமல் உள்ள மட்டையை எடுத்துக் கொள்கின்றனர். அதன் பிறகு கூரிய ஊசியைக் கொண்டு சோவையையும் சீவங்குச்சியையும் பிரித்து எடுக்கின்றனர். ஒரு மட்டையை முழுவதும் பிரித்த பிறகு ஒவ்வொரு சீவங்குச்சியையும் மட்டையிலிருந்து தனித்தனியாகப் பிடுங்கிச் சேர்க் கின்றனர். அவற்றை ஒன்றாகச் சேர்த்துத் தற்காலிகமாகத் தென்னை ஓலையாலே கட்டி வைத்து விடுகின்றனர். இதே போன்று மற்றொரு பழுத்த மட்டையைக் கொண்டு சீவங்குச்சியைப் பிரித்தெடுக்கின்றனர். மட்டையின் தலைப் பகுதி சோவை நீளம் குறைவாக இருப்பதினால் ஐம்பது செ.மீ நீளத்திற்கு உள்ள தலை மட்டையின் சீவங்குச்சியைப் பயன் படுத்துவதில்லை.

சீவங்குச்சியை மட்டையிலிருந்து பிடுங்கிய பகுதியை அடிப்பகுதி என்றும், சோவையின் விளிம்புப் பகுதியைத் தளவு (நுனி)ப் பகுதி என்றும் கூறுகின்றனர். இரண்டு மட்டையிலிருந்து சேகரித்த சீவங்குச்சிகளை அடிப் பகுதியில் அரையடி (பதினைந்து செ.மீ) இடைவெளி விட்டு இறுகக் கட்டு கின்றனர். கட்டுவதற்காக வலுவான கட்டுக்கொடி (மெல்லியதான கொடி), பனை மட்டையின் நரம்பாகிய அகினி, சரடு, பிளாஷ்டிக் கயிறுகள் போன்றவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றினைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இவ்வாறு ஒரு சீமாறு தயாரிக்க இரண்டு மணி நேரம் தேவைப்படுவதாகக் கூறு கின்றனர்.

சீமாறு தயாரிப்பவர்கள்

சீமாறு தயாரிக்கும் பணியில் பெரும்பாலும் பெண்களே ஈடுபடு கின்றனர். வீட்டு வேலை, விளைநிலத்து வேலை இல்லாத பொழுதும், ஆடு, மாடு மேய்க்கும் பொழுதும் கிடைக்கின்ற ஓய்வு நேரத்தில் சீமாறு தயாரிக்கின்றனர்.

ஒரு முறை சீமாறு தயாரிக்கத் தொடங்கினால் குறைந்தது ஒரு வருடத்திற்குத் தேவையான நான்கு, ஐந்து (தேவையைப் பொருத்து) சீமாறுகள் தயாரித்து வைத்துக் கொள்கின்றனர். தயாரித்த சீமாறுகளை மழையில் நனைந்து விடாமலும், வெயிலில் படாமலும் வீட்டினுள் (எளிதில் மற்றவர் கண்ணில் படாதது போன்று) மறைவாகப் பாதுகாக்

கின்றனர். சீமாறின் தேவை ஏற்படும் பொழுது மட்டும் ஒவ்வொன்றாக எடுத்துப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

சீவக்கட்டை

கூட்டிக் கூட்டித் தேய்ந்து போன சீமாறைச் 'சீவக்கட்டை' என்று கூறு கின்றனர். அதாவது ஐம்பதைந்து, அறுபது செ.மீ நீளமுள்ள சீமாறு தேய்ந்து 30, 35 செ.மீ நீளமாகக் குறைந்து போனதைக் குறிக்கும். இச்சிவகட்டையை ஆடு அடைக்கும் இடமாகிய 'பட்டியைக் கூட்டவும், மாடு கட்டும் இடமாகிய 'கட்டுத்தாறி' யைக் கூட்டவும் பயன் படுத்துகின்றனர்.

கட்டுத்தாறியைக் கூட்டும் பொழுது பாதிச் சீவக்கட்டை தரையில் படும்படி பிடித்து அழுத்திக் கூட்டுகின்றனர். அவ்வாறு அழுத்திக் கூட்டும் பொழுதே கட்டுத்தாறி தூய்மை அடைகிறது. அவ்வாறு சாய்வாக அழுத்திக் கூட்டுவதைப் 'படுக்கப் போட்டுக் கூட்டுதல்' என்று கூறு கின்றனர்.

வீடு கூட்டுதல்

வீடு கூட்டுவதற்கும் ஒரு சிலர் சீமாறையே பயன்படுத்தும் வழக்கமும் காணப்படுகின்றது. வீடு கூட்டுவதற்குப் பச்சை மட்டையில் தயாரித்த சீமாறையே பெரும்பான்மையோர் பயன்படுத்துகின்றனர். இளம் மட்டை யால் தயாரிக்கும் சீமாறு என்றால் வீடு கூட்டுவதற்கு ஏதுவாக உள்ளது. ஆனால் இச்சீமாறைக் கொண்டு களம், கட்டுத்தாறி முதலியவற்றைக் கூட்டப் பயன்படுத்த முடிவதில்லை. கூட்டினாலும் பழுத்த மட்டையில் செய்யக் கூடிய சீமாறைப் போன்று தூய்மையாக இருப்பதில்லை என்கின்றனர்.

பொதுவாக வாசல், களம், கட்டுத்தாறி, வீடு போன்றவற்றைக் கூட்டும் பொழுது சீமாறை ஒரு கையாலே (வலது கையால்) பிடித்துக் கூட்டுகின்றனர். அதிகப் பரப்புக் கூட்ட வேண்டுமானால் கை வலி எடுப்பதுண்டு. அது போன்ற சமயங்களில் கையை மாற்றி வலது, இடது என இரண்டு கைகளாலும் கூட்டுவர். தனித்தனியே இரண்டு கைகளாலும் கூட்டும் வழக்கம் இல்லாதவர்கள் இரண்டு கைகளால் சீமாறைப் பிடித்துக் கூட்டுவதும் உண்டு. சீமாறைப் பிடித்துக் கூட்டும் போது குனிந்தபடி கூட்டு கின்றனர்.

நம்பிக்கைகள்

சீமாறு தொடர்பான நம்பிக்கைகளும் கொங்குப் பகுதி மக்களிடையே காணமுடிகின்றது. அதாவது சீமாறின் மீது தவறுதலாகக் கூட கால் படக் கூடாது. கால்பட்டால் உடனே அதைத் தொட்டு வணங்க வேண்டும். சீமாறைத் தாண்டிச் செல்லக் கூடாது. தவறுதலாகத் தாண்டிச் சென்று விட்டால் மீண்டும் ஒருமுறை கடந்து வந்த பக்கமிருந்து சீமாறைத்

தாண்ட வேண்டும். அவ்வாறு செய்தால் செய்த குற்றம் விலகும். சீமாறைக் கூட்டிய பிறகு அடிப்பகுதியோ, தலைப்பகுதியோ தரையில் இருப்பது போல் நிற்க வைக்கக் கூடாது. இது போன்ற தவறுகளைச் செய்தால் வீட்டில் உள்ளவர்களுக்குத் துன்பம் நேரிடும் எனக் கருதுகின்றனர்.

மேலும் வீட்டின் வாசற்படியின் குறுக்கே சீமாறை வைத்தால் வீட்டிற்கு வரும் செல்வம் திரும்பிச் சென்றுவிடும் என்றும், மாலை நேரத்தில் சூரியன் மறைந்த பிறகு வீடு, வாசல் போன்றவற்றைக் கூட்டினால் வீட்டில் உள்ள செல்வம் சிறிது சிறிதாகக் குறைந்து விடும் என்றும் கொங்குப் பகுதி மக்களின் வாழ்வியலில் நம்பிக்கைகள் காணப் படுகின்றன. அது மட்டுமன்றி சீமாறை இலட்சுமியாகவும் கருதுகின்றனர்.

தீய ஆவிகளை விரட்டுதல்

உறங்கிக் கொண்டிருக்கும் குழந்தையின் தொட்டிலுக்கு அடியிலும் ‘பேய்’ ஓட்டும் பொழுதும் சீமாறு முதன்மை படுத்தப்படுகிறது.

குழந்தைகள் மட்டுமின்றி பெரியவர்கள் உறங்கும் போது ஒரு சில நாட்களில் தீய கனவு தோன்றும். அது போன்ற சமயங்களில் சீமாறைத் தலைக்கருகில் வைத்து உறங்குகின்றனர். வாசல் கூட்டும் சீமாறையே தொட்டில், கட்டில் இவற்றின் அடியில் பயன்படுத்துகின்றனர்.

தீய ஆவிகள் யாரேனும் ஒருவரைப் பற்றிக் கொள்வதுண்டு. அவ்வாறு பற்றிக் கொள்ளும் ஆவிகளைப் ‘பேய்’ என்கின்றனர். அந்தப் பேயை அவர் உடலிலிருந்து அகற்றச் சீமாறாலே அவரை அடிக்கின்றனர். அவரை அடித்தால் பேய் பயந்து ஓடிவிடும் என்கின்றனர். இவ்வாறு ஒருவரை சீமாற்றால் அடிக்கும் போது பேய்க்குத்தான் வலி ஏற்படும். பேய் பிடித்தவருக்கு எந்தப் பாதிப்பும் ஏற்படுவதில்லை என்று கூறுகின்றனர்.

திருஷ்டி கழித்தல்

கண் திருஷ்டி தொடர்பான நம்பிக்கைகளும் கொங்குப் பகுதி மக்களிடையே காணப்படுகின்றன.

கண் திருஷ்டியால் உடல்நலக் குறைவு ஏற்பட்டக் குழந்தைக்குத் திருஷ்டி கழிக்கின்றனர். அக்குழந்தையை மாலை நேரத்தில் கிழக்கு நோக்கி அமரச் செய்கின்றனர். பிறகு சீமாறைத் தொட்டு வணங்கிச் சீமாறின் மையப் பகுதியைப் பிடித்து வலது கையால் எடுத்துக் கொள் கின்றனர். சீமாறின் அடிப்பகுதி திருஷ்டி பட்டவர்களின் முகத்திற்கு முன்பாக முப்பது செ.மீ இடைவெளியில் பிடித்துச் சுழற்றுகின்றனர். சுழற்றும் போது வலப்புறமும், இடப்புறமும் மாற்றி மாற்றி மூன்று, ஐந்து, ஏழு என்ற ஒற்றைப் படை எண்ணிக்கையில் சுழற்றுகின்றனர். இவ்வாறு செய்தால் கண்திருஷ்டி விலகும் எனக் கூறுகின்றனர்.

இரண்டு வயது குழந்தை முதல் நாற்பது, ஐம்பது வயது வரை உள்ளவர்களுக்கும் இது போன்று திருஷ்டி சுற்றும் வழக்கம் உள்ளது. இத்திருஷ்டியைத் திருமணமான, வயதான (மூதாட்டி)ப் பெண்களே சுற்றிக் கழிக்கின்றனர். ஒரு சில பெண்கள் தங்களுக்குள் திருஷ்டி ஏற்பட்டிருந்தாலும் அவர்களே சீமாறை அவர்களது முகத்திற்கு முன்பு சீமாறைச் சுழற்றிக் கொள்வதும் உண்டு.

குழந்தைகளுக்குத் திருஷ்டி கழித்தவுடன், அச்சீமாற்றிலிருந்து நான்கு, ஐந்து குச்சிகளைப் பிடுங்கிக் கொள்கின்றனர். அக்குச்சிகளை வீட்டிற்கு வெளியே ஏதேனும் ஓர் ஓரமாகத் தீமூட்டி அதில் சீமாறின் குச்சிகளை நான்கு, ஐந்து துண்டுகளாக உடைத்துப் போடுவர். அக்குச்சிகள் நெருப்பில் பட்டு வெடிக்கும். வெடிக்கும் போது ஒருவர் மேலிருந்த கண் திருஷ்டி விலகி விடும் எனக் கருதுகின்றனர்.

வாக்குக் கேட்டல்

சகுனம் பார்ப்பதை வாக்குக் கேட்டல் என்று கூறுகின்றனர். அதில் சீமாறு மூலம் வாக்குக் கேட்கும் மரபும் காணப்படுகின்றது.

வாக்குக் கேட்கும் பொழுது சீமாறைத் தொட்டு வணங்கி எடுத்துக் கொள்கின்றனர். சீமாறின் அடிப்பகுதி, தரையை நோக்கிய படியும், தலைப் பகுதி மேல் நோக்கி இருக்கும் படியும் பிடித்துக் கொள்கின்றனர். பிடித்துக் கொண்ட சீமாறினுள் குத்துமதிப்பாக (பத்தில் ஒரு பங்கு) இருக்கும் அளவு கை விரல்களினால் பிரித்துக் கொள்கின்றனர். பிரித்த பகுதியில் (ஒரு விகிதம்) இருக்கும் சீமாறின் குச்சிகளை இரண்டு இரண்டாகச் சேர்த்து எண்ணுகின்றனர். அவ்வாறு பிரிக்கும் பொழுது ஒற்றைக் குச்சித் தனியாகவோ அல்லது இரண்டு குச்சிகள் சேர்ந்தோ வரும். ஒற்றைக் குச்சி வந்தால் "வாக்குக் கொடுத்துள்ளது" என்கின்றனர். அதே இரண்டு குச்சிகள் சேர்ந்து வந்தால் "கட்டிடுச்சி" எனக் கூறுகின்றனர். அதாவது வாக்குக் கொடுத்தல் என்பது எண்ணிய நிகழ்வு தடையின்றி நடைபெறும் என்றும், கட்டிடுச்சி என்பது திட்டமிட்ட நிகழ்வு தடைபடும் என்பதையும் உணர்த்துகின்றது.

இவ்வாறு வாக்குக் கேட்பது இரவு நேரங்களில் பார்ப்பதில்லை. இரவு நேரங்களில் பார்ப்பவன் தவறான வாக்கைக் கொடுத்து விடுவதாகக் கருதுகின்றனர். இச்சீமாறினால் வாக்குக் கேட்கும் மரபு வயதான பெண்களிடமே மிகுதியாகக் காணப்படுகின்றது.

சடங்குகளில் சீமாறு

சீமாறு தூய்மை செய்யும் கருவியாக மட்டுமின்றி மக்கள் நிகழ்த்தும் சடங்குகளிலும் இடம் பெறுகிறது. பூப்பெய்திய பெண்ணுக்கு அருகாமையிலும், மழை வேண்டி மழைக்கஞ்சி எடுக்கும் போதும் இறப்புச் சடங்கின் போதும் சீமாறைக் கொங்குப் பகுதி மக்கள்

பயன்படுத்துகின்றனர்.

பூப்பெய்திய பெண்ணைப் பூப்பெய்திய நாளிலிருந்து ஐந்து நாட்கள் (அல்லது) ஏழு நாட்களுக்குப் பிறகு வீட்டினுள் அனுமதிப்பர். அதுவரை அப்பெண் அவர்களுக்கென ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தில் (வீட்டிற்கு வெளியே அல்லது வீட்டிற்குள் ஒரு மூலையில்) இருக்க வேண்டும். அந்தப் பெண்ணின் கைக்கு எளிதில் பற்றிக் கொள்ளும் அளவு இடைவெளியில் வைத்திருக்கின்றனர். பூப்புச் சடங்கு முடிந்ததும் சீமாறை எப்போதும் போலப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பூப்பெய்திய பெண்ணைத் தீய ஆவிகள் எளிதில் பற்றிக் கொள்ளும். அதைத் தடுக்கச் சீமாறை வைப்பதாகக் கூறுகின்றனர். சீமாறை வைத்தால் ஆவிகள் பெண்ணிடம் வராமல் விலகிச் சென்று விடும் என்கின்றனர்.

மழை இல்லாத காலங்களில் மழை வேண்டி "மழைக் கஞ்சி" எடுக்கும் வழக்கம் உள்ளது. மழைக் கஞ்சி எடுத்து முடித்த பிறகு சீமாறு, முறம் போன்றவற்றைச் சுடுகாட்டில் எறிந்து விடுகின்றனர். இவ்வாறு செய்தால் மழைவரும் என நம்புகின்றனர்.

இறப்புச் சடங்கின் போது 'சீமாறு தாண்டுதல்' நிகழ்வு உள்ளது. ஒருவர் உடலுக்குக் கொள்ளி வைத்தவர் வீட்டிற்குள் நுழையும் போது சீமாறைத் தாண்டிச் செல்ல வேண்டும் என்கின்றனர். அதற்காகக் கொள்ளி வைத்தவர் வீட்டிற்கு வரும் முன்பே சடங்கு நிகழ்த்துபவர்களில் ஒருவர் வீட்டு வாசலில் சீமாறின் அடிப்பகுதி இடப்பக்கமும் தலைப் பகுதி வலது பக்கமும் இருக்கும் படி வைத்திருக்கின்றனர். கொள்ளி வைத்தவர் அந்தச் சீமாறைத் தாண்டிய பிறகே வீட்டினுள் நுழைகின்றனர். அவ்வாறு தாண்டிச் சென்றால் துன்பம் விலகும். இல்லையெனில் வீட்டில் உள்ள அனைவருக்கும் துன்பம் ஏற்படும் எனக் கருதுகின்றனர்.

சீமாறு பிஞ்சிடும்

சீமாறு தொடர்பான வாய்மொழி வழக்காறு பெண்களிடையே காண முடிகிறது. அதாவது ஏதேனும் ஒரு சூழலில் ஓர் ஆண் ஒரு பெண்ணிடம் அவள் விருப்பமின்றித் தவறான வார்த்தை பேசித் தவறுதலாக நடக்க முற்படுவதுண்டு. அது போன்ற சமயத்தில் அந்தப் பெண் "சீமாறு பிஞ்சிடும்" என்று கூறுவதுண்டு. சீமாறு பிஞ்சிடும் என்ற சொல் சீமாற்றாலே அடித்து விடுவேன் என்ற பொருளைத் தருகிறது. இவ்வழக்காறைப் பெண்களே பயன்படுத்துகின்றனர்.

சீமாறின் செயல் அசுத்தத்தைப் போக்குவதாகும். தீய எண்ணம் கொண்டவனைச் சீமாறால் அடித்தால் அசுத்தம் விலகுவதைப் போல் அவன் மனதில் உள்ள அசுத்தமும் விலகும் என்பதை உணர்த்தும் விதமாக உள்ளது. அது மட்டுமன்றி தீய எண்ணம் கொண்டவனை ஒரு அசுத்த

மாகவே கருதுவதையும் குறிக்கிறது.

கொங்குப் பகுதி மக்கள் தங்களிடம் உள்ள தென்னை மட்டையும், தங்களிடம் உள்ள சிறு பொருட்களின் உதவியாலும் சீமாறு தயாரிக்கின்றனர். சீமாறு தயாரிக்கும் சூழல் மாற்றம் பெற்றுக் கடைகளில் பணத்திற்கு வாங்கும் சூழல் ஏற்படுகிறது. தற்போது உள்ள சூழலில் தென்னை ஓலையாகிய இயற்கைப் பொருள் மறைந்து செயற்கையாகிய பிளாஷ்டிக் மூலம் சீமாறு உருப்பெற்று வருகிறது. நாளடைவில் சடங்குகள் மேற்கொள்ளப்படுமானால் பிளாஷ்டிக் சீமாறையே பயன்படுத்தும் சூழல் ஏற்படும் என்பதில் ஐயம் இல்லை.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. ப. சுப்பிரமணியம், 68, ஆண், நாட்டுக் கவுண்டர், பி.யூ.சி, நாமகிரிபேட்டை, நாமக்கல்.
2. பார்வதி, 37, பி.காம், பெண், குரும்பர், வடவள்ளி, கோவை.
3. மகேஷ்வரி, 33, பி.காம், பெண, முதலியார், நவாவூர், கோவை.
4. பாப்பாத்தி, 50, பெண், நாட்டுக் கவுண்டர், ஆத்தூர், சேலம்.
5. புவனேஷ்வரி, 33, பெண, முதலியார், எம்.ஏ.,எம்.பில், கிருஷ்ணகிரி.

எச்சுப்பணிக்கம்

ப. ஜெயபால்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம், கோவை-46

பழக்கப்பட்டுப் போன பொருட்களோடு புழங்கிய மானிடரால் அதனைத் தவிர்த்து வாழ்தல் என்பது இயலாத காரியம். இதனால் அவர்கள் இடம்பெயரும் சூழல் ஏற்படும் வேளையிலும் அந்தப் பொருட்களை உடன் எடுத்துச் செல்லும் பழக்கத்தைக் கொண்டுள்ளனர். அங்ஙனம் இலங்கையிலிருந்து தமிழகம் வந்து குடிபெயர்ந்துள்ள மக்கள் அங்கு பயன்படுத்திய பல பொருட்களை இங்குக் கொண்டு வந்து பயன்படுத்தி வருகின்றனர். அதில் ஒன்று தான் எச்சுப்பணிக்கம். இதன் பயன்பாட்டினை விளக்குவதே இக்கட்டுரையின் நோக்கமாகும்.

ஆய்வுக் களம்

இலங்கையிலிருந்து குடிபெயர்ந்த மக்களில் பெரும்பாலானோர் நீலகிரி மாவட்டத்தில் குடியேறியுள்ளனர். அவ்வாறு குடியேறிய மக்களுள் ஒரு பகுதியினர் குன்னூர் வட்டம் சின்னகரும்பாலம் கிராமத்தில் இருபது முப்பது ஆண்டுகளாக வாழ்ந்து வருகின்றனர். இந்தக் கிராமத்தைக் களமாகக் கொண்டு எச்சுப்பணிக்கம் பற்றிய தரவுகள் சேகரிக்கப் பட்டுள்ளன.

எச்சுப்பணிக்கம்

இம்மக்களிடம் வெற்றிலை போடும் பழக்கம் அதிகமாக உள்ளது. ஆகவே அடிக்கடி எச்சில் துப்ப வேண்டிய சூழலில் துப்புவதற்கான பாத்திரம் ஒன்றைப் பயன்படுத்துகின்றனர். அதனை எச்சுப்பணிக்கம் அல்லது எச்சுக்கொத்து என்கின்றனர். எச்சுக் கொத்து பார்ப்பதற்குப் பூச்சாடி போல் அமைந்த பித்தளையால் ஆன பாத்திரம். வெற்றிலை போடும் பழக்கம் உள்ள வீடுகளில் இதனைக் காணமுடிகிறது.

இலங்கையில் எச்சுப்பணிக்கம்

பெரும்பாலும் அனைத்துத் தமிழர் வீடுகளிலும் எச்சுப்பணிக்கம் இருந்துள்ளது. காரணம் வெற்றிலை போடும் பழக்கத்தை ஒரு

சம்பிரதாயமாகக் கொண்டுள்ளனர். வெற்றிலை போடும் பழக்கம் இல்லாதவர்கள் விருந்தினர்களுக்காக இதனை வீட்டில் வைத்திருந்துள்ளனர். எச்சுப்பணிக்கம் பெரும்பாலும் இரவு நேரங்களில் பயன்படுகிறது. இலங்கையில் இதனை எவ்விதம் பயன் படுத்தியுள்ளனரோ அதே பயன்பாட்டின் எச்சத்தை இங்குக் காணமுடிகிறது.

தமிழகத்தில் எச்சுப்பணிக்கம்

இலங்கையிலிருந்து எடுத்து வந்த பல பொருட்களுள் வெற்றிலை பாக்குப் பழக்கத்திற்குத் தோதுவான சிறு உரல், இரும்பு இதனோடு எச்சுப் பணிக்கத்தையும் கையோடு கொண்டு வந்துள்ளனர். வீட்டில் இதன் இருப்பிடம் என்று பார்த்தோமானால் கதவு மூலை அல்லது கட்டிலின் கீழ்ப்பகுதி ஆகும். தேவையின் போது மட்டும் இது இடம் நகர்த்தப்படுகிறது.

பயன்பாடு

நீலகிரி மலைப் பிரதேசம் என்பதால் இரவில் குளிர் அதிகமாக இருக்கும். அடிக்கடி எழுந்து வந்து எச்சில் துப்புவது என்பது சற்றுச் சிரமம். ஆகவே இரவு தூங்கும்பொழுது படுக்கையின் அருகில் வைத்துக் கொள்கின்றனர். அதற்கு முன் அதில் காற்பகுதி அடுப்புச் சாம்பலை நிரப்புகின்றனர். அதற்கான காரணம் கேட்ட பொழுது அவர்கள் கூறுவது, "பாத்திரத்துல எச்சில் துப்பும் போது மூஞ்சில தெரிச்சுடும்லயா அதுனால தான் சாம்பலப் போட்டு அதுல துப்புறோ. நைட்டுல வெளியே போய் மண் எடுத்து ரொப்ப முடியாதுல" என்கின்றனர்.

இரவு பயன்படுத்திய எச்சுப்பணிக்கத்தைக் காலையில் எடுத்துச் சாம்பலைக் கொட்டிவிட்டுச் சுத்தம் செய்து வைக்கின்றனர். ஆனால் ஒரு சில வீடுகளில் சாம்பலை மட்டும் கொட்டி விட்டு அதனைக் கழுவாமல் வைத்து விடுவதையும் காணமுடிந்தது.

பகலில் பயன்பாடு

எச்சுப்பணிக்கத்தின் பகல் நேரப் பயன்பாடு குறைவாகவே உள்ளது. பெண்கள் தலையில் பேன் பார்க்கும் பொழுது அருகில் வைத்துக் கொள்கின்றனர். மேலும் வீட்டில் அரிசி புடைத்தல், பருப்பு, பயறுகளில் கல் பொறுக்கும் பொழுது அருகில் இருக்கிறது. ஏனெனில் அடிக்கடி எழுந்து சென்று எச்சில் துப்பும் போது வேலைக்குத் தடை ஏற்படும். வீட்டிற்கு உறவினர்கள் யாராவது வரும் சமயங்களில் அவர்கள் பயன்படுத்துவதன் பொருட்டு அவர்கள் அமரும் பகுதியின் கீழ் பணித்து வைப்பர். இந்த அடிப்படையிலேயே இதன் பெயர் அமைந்திருக்கக் கூடும்.

இதுதவிர வீட்டில் சிறுவர்களுக்கு அல்லது பெரியவர்களுக்கு உடல் நிலை சரியில்லாமல் போனால் அவர்கள் படுக்கையில் இருக்கும் பொழுது எச்சில் துப்புவதற்குப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

எச்சுப்பணிக்கத்தின் பதிலி

எச்சுப்பணிக்கம் இல்லாத வீடுகளில் அதன் தேவையிருப்பதால், அதற்குப் பதிலாக கொட்டாங்குச்சி, சிறிய அளவிலான டப்பா போன்ற வற்றில் சாம்பல் நிரப்பிப் பயன்படுத்துகின்றனர். ஆனால் இவற்றின் பயன் பாடு அதிக நாட்களுக்கு நீட்டிப்பதில்லை.

மக்களுடனான தொடர்பு

எச்சில் துப்பும் பாத்திரம் என்பதால் இதனைப் பிற பொருட்களோடு சேர்த்து வைப்பதில்லை. யார் கண்ணிலும் படாதவாறு மறைத்தே வைக் கின்றனர். வீட்டில் பயன்படுத்தப்படும் துடைப்பம், செருப்பு இவற்றிற்குக் கொடுக்கும் இடமே எச்சுப்பணிக்கத்திற்கும் தரப்படுகிறது.

வெற்றிலைப் பழக்கம் உடையோரே இதனைப் பற்றி அறிந்துள்ளனர். இடைப்பட்ட தலைமுறையினரில் ஒரு சிலரைத் தவிர்த்தும் இன்றைய தலைமுறையினரிடமும் இதனைப் பற்றியான அறிமுகம் இல்லை. தமிழரின் பயன்பாட்டில் ஓர் அங்கமாக எச்சுப்பணிக்கம் இருக்கிறது என்பதை அறிய முடிகிறது. இன்றைய சூழலில் இதன் இருப்பு அதிகமாக இல்லாத நிலையில் இதன் பயன்பாடும் பயன்படுத்துவோரும் குறை வாகவே உள்ளனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. வெள்ளையம்மாள், 89, பெண், 6-வகுப்பு, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
2. பழனியாண்டி, 55, ஆண், 5-வகுப்பு, கூலிவேலை, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
3. பாப்பாத்தி, 50, பெண், 4-வகுப்பு, கூலிவேலை, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
4. மாரியாமா, 53, பெண், 3-வகுப்பு, கூலிவேலை, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
5. பெரியசாமி, 60, ஆண், 8-ம் வகுப்பு, கூலிவேலை, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
6. மனோஜ், 19, ஆண், 12-ம் வகுப்பு, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.
7. இந்துமதி, 15, பெண், 9-ம் வகுப்பு, குன்னூர், சின்ன கரும்பாலம்.

கொங்கல் நகரப் புழங்கு பொருட்கள்

மு.சுகந்தி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
ந.க.ம கல்லூரி,
பொள்ளாச்சி

மனிதன் அன்றாட வாழ்வில் பயன்படுத்துகின்ற அனைத்துப் பொருட்களும் புழங்கு பொருட்கள் என்று கூறப்படுகின்றன. வாழ்க்கையின் போக்கில் மனிதன் வீட்டிலும் வெளியிலும் பல்வேறு பொருட்களைப் பயன்படுத்த வேண்டியுள்ளன. கொங்குநாட்டில் திருப்பூர் மாவட்டத்தில் உடுமலைப்பேட்டை வட்டத்தில் கொங்கல்நகரம் பஞ்சாயத்தைச் சார்ந்த நம் முன்னோர்களும் தற்கால மக்களும் பயன்படுத்திய, பயன்படுத்துகின்ற புழங்கு பொருட்களைப் பற்றியதாக இக்கட்டுரை அமைகின்றது.

நீர்ப் பயன்பாட்டிற்கான பொருட்கள்

மனிதன் உயிர்வாழ இன்றியமையாத தேவையாகிய நீரைப் பயன்படுத்த, இன்று உபயோகத்தில் இல்லாத, அரிய, மிகுந்த கலைநயத்துடன் கூடிய புழங்கு பொருட்களைக் கொங்கு நாட்டு மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். நீரை ஊற்றி வைக்கப் பானை, குடம், சால், அண்டாச்சட்டி போன்ற பொருட்களைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

"பொன்னரும்புஞ் செப்புக்கொடோ
பொது நாட்டார் வெங்கலங்கோ"

என்ற நாட்டுப்புறப் பாடலின் மூலம் குடப்பயன்பாடு மக்களிடம் நிலவியதை அறிய முடிகிறது. நீரை அருந்தச் சொம்பு, கெலாசு (டம்ளர்); நீரை எடுத்துச்செல்ல வாளி ; நீரைச் சூடேற்ற மிடா (மொடா), அண்டா; நீர், உணவு எடுத்துச்செல்லத் தூக்குப் போசி ; சூடான திரவ ஆகாரத்தைக் கொண்டு செல்ல, திருகிணிச் சொம்பு ; நீர் நிறைந்த குடத்தை வைக்க சாலாணி என்ற புழங்கு பொருட்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

உணவு தயாரிப்பதற்குத் தேவையான பொருட்கள்

நாகரிக மேம்பாட்டால் உணவைப் பச்சையாக உண்ணும் நிலைமாறி, வேக வைத்து உண்ணத் தொடங்கியது முதலே மனிதன் பல்வேறு உண்கலன்களையும், சமைக்கத் தேவையான புழங்கு பொருட்களையும் பயன்படுத்தியுள்ளான்.

உணவு தயாரிக்க மண் அடுப்பு (ஒற்றை அடுப்பு, இரட்டை அடுப்பு), குழல் அடுப்பு, கல் கூட்டு அடுப்பு போன்ற அடுப்புகளையும் , அடுப்பில் தீ எரிக்கப் பருத்தி மாரு (குச்சி), சாணி எருவு, வேலி விறகு, வேலாமரம், கருவேலாமரச் செராய், பனை, தென்னை விறகு போன்ற எரிபொருள் களையும் ; நெருப்பை ஊத ஊதுகுழலையும், பானை, சட்டி, தட்டச்சட்டி (உணவு தயாராகும் சட்டியின் மேல் மூடி வைக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட சட்டி), வடச்சட்டி , இட்லிச்சட்டி , தோசைக்கல், தோசைதிருப்பி, பணியாரக்கல் மற்றும் கரண்டி, அன்னக் கரண்டி (சோறு எடுக்க), அகப்பை (தேங்காய்த் தொட்டி முன் பகுதியிலும் அதனை ஒட்டிக் கையில்பிடிக்க நீளவாக்கில் மூங்கில் குச்சியும்) போன்ற பாத்திரங்களையும் பயன்படுத்து கின்றனர்.உணவுப் பொருட்களை மூடி வைக்கத் தட்டமும், சமைக்கப்பட்ட சூடான உணவை வைக்கத் தென்னை மஞ்சியைக் கொண்டு கயிற்றால் செய்யப்பட்ட திரகையும், சமையலறையில் உணவு தயாரிக்கும் போது அமர முக்காலியும் பயன்படுத்துகின்றனர்.

உணவுப் பொருட்களை வெட்டக் கத்தி (மரம், இரும்பு இரண்டையும் பயன்படுத்தி உருவாக்கப்பட்ட கத்தி), அரிவாள் மணை, நீர் ஆகாரங்களிலிருந்து குப்பை நீக்க வடிக்கச் சல்லடை, மோரிலிருந்து வெண்ணெய் எடுக்கத் தயிருமத்து; பருப்புக் கடைய பருப்பாமுட்டி (மரத்தால்); குப்பை நீக்க முறம்(மூங்கிலால் செய்யப்பட்டது). உரல் உலக்கை, ஆட்டுக்கல், அம்மி, இராகிக்கல், குழந்தைகள் பால் குடிக்கச் சங்கு என்று பல பொருட்களைப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.உணவு உண்ண வட்டில் (தட்டு) ஒலவட்டில் (மஞ்சள் நிறம் - வட்டிலின் உள்ளே வட்ட வடிவில் பல குழிகள் இருக்கும். கனம் குறைவாக இருப்பதால் இப்பெயர்) என்ற புழங்கு பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். உணவுப் பொருட் களைச் சேகரிக்க மர உப்புத் தொட்டி, மண் சாடி (உப்புப் போட்டு வைக்க), உரிச்சட்டி (தயிரை ஊற்றி வைக்க), செலவுப் பெட்டி (கடுகு, சீரகம், மிளகு, மஞ்சள், கடலைப் பருப்பு, உளுந்துப்பருப்பு போட்டு வைக்க) போன்ற புழங்கு பொருட்களைப் பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

பலகாரங்கள் செய்யப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருள்கள்

விழாக்காலங்களில் இனிப்பு, கார வகைகள் செய்யப் பல பொருட் களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

* முறுக்குச்சுட்டி: முறுக்குச்சுற்ற (இரும்பால்)
* எண்ணெயிலிருந்து பலகாரங்களை எடுக்க: அரிதட்டம் (அரிகரண்டி-இரும்பால்)
* மரப்பலகை: இனிப்புப் பலகாரங்களை ஊற்றி வைக்க, வெட்ட, கத்தி (இரும்பால்), குச்சி (மரத்தால்) கொண்டு வெட்டுவர்.
* பனை வெல்லப்பாகு வார்க்க: அச்சுப்பலகை, (மரத்தால்)
* ஜிலேபி சுற்ற: ஜிலேபித் துணி
* அப்பளம் போட்டு வைக்க: ஈக்கித்தட்டம் (மூங்கிலால்)

வேளாண்மைப் பயன்பாட்டிற்கான பொருட்கள்

கொங்கு நாட்டில் அதிகமான மக்கள் வேளாண்மை செய்பவர்களாகவே உள்ளனர். செய்யும் வேலைக்கு ஏற்பப் பல்வேறு பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆடு, மாடு வளர்ப்பிலும் ஈடுபாடு கொண்டவர்களாக உள்ளனர்.

* ஏர் : நிலத்தை உழுவதற்கு (மரத்தால்)
* மம்முட்டி (மண்வெட்டி) : வரப்பு எடுக்க, நீர்ப்பாய்ச்ச (மரமும் இரும்பும் சேர்த்து)
* கொத்து, சொரண்டி, அம்பு : களை நீக்க (இரும்பு)
* கருக்கருவாள்: கதிர் அறுக்கும் அரிவாள், பயிர்களை அறுக்க (மரம், இரும்பு)
* கற்றாழை நார்: வெட்டப்பட்ட பயிர்களைக் கட்ட,
* கம்பரக்கத்தி: தானியக்கதிர்களை அறுத்தெடுப்பதற்கு (இரும்பால்)
* தினைப்புல், பனையோலை : சாமைப்புல், இராகித்தாழ் தென்னை ஓலை, தார்ப்பாய் : விளைந்த பொருட்கள் அறுப்புக் காலத்திற்குப் பின்பு மழையில் நனையாமல் இருக்கப் பயன்படுத்தப்பட்டவை.
* தளக் கயிறு, இடுப்புக்கயிறு: தென்னை, பனைமரம் ஏற (பனங் கருக்கிலிருந்து நார் உரித்து, சணல் கயிற்றின் மேல் சுற்றப்பட்டிருக்கும்)
* கோடாரி, மழுவு, சுத்தி: மரங்களை வெட்ட, (மரம், இரும்பு), கொடுவாள்.
* கவலை (ஏற்றம்) : கிணற்றிலிருந்து நீர் இறைக்க,

(1) நீர் இறைத்துவருவது: பரிச்சால்

(2) தகரத்தால் (ஈயம்) செய்யப்பட்ட சால் கட்டப்பட்டிருக்கும் கயிறு - வடக்கயிறு

(3) மாட்டுத்தோல், டயரால் செய்யப்பட்ட பரி கட்டப்பட்டிருக்கும் கயிறு - வால் கயிறு

* மாட்டிற்குப் பயன்படுத்தப்படும் கயிறு: கொம்புக்கயிறு, மூக்கணாங்கயிறு, தலக்கயிறு, தாம்புக்கயிறு (தானியங்களிலிருந்து குப்பை நீக்கும் போது இரண்டிற்கும் மேற்பட்ட மாடுகளை இணைத்துச் சுற்றிவரச் செய்ய). மாடு கழுத்துக்கயிறு, கண்ணித்தும்பு (மாட்டை ஏர் நுகத்தில் பூட்டும் போதும், ஒற்றை மாட்டு வண்டியில் பூட்டும் போதும் பயன்படுத்துவது)

சிமெண்டுத் தொட்டி, கல் பண்ணை: ஆடு, மாடுகள் தண்ணீர் குடிக்க.

* அணைகயிறு : பால் கறக்கும்போது மாடு உதைக்காமல் இருக்க இருகால்களையும் இணைத்துக் கட்டுவது.
* கழுத்துக் கட்டிக்கயிறு: ஆடுகட்ட
* மூங்கில் கொடாப்பு: ஆட்டுக்குட்டி அடைக்க
* விசுவுகயிறு: ஆட்டுப்பட்டியில் பட்டி சாயாமல் இருப்பதற்குக் கட்டுவது.
* மூலக்கயிறு: கதவைக்கட்ட
* குடுசு (பட்டிக்குடுசு) (கூடாரம்) : (மரத்தால் (4) கால்கள், 4 மூங்கிலைக் கால்களின் மேல் 4 புறமும் வைத்து; மூங்கில்களில் ஓட்டை செய்து குச்சிகளை (மூங்கில், நொச்சி) அந்த ஓட்டையில் மூன்று புறமும் நிறுத்தி வைத்து; அதன் மேல் மூங்கில் தப்பையை வளைத்துக்கட்டி, பனை ஓலையால் வேயப்பட்ட கூடாரம்) ஆட்டுப்பட்டிக்குக் காவல் இருப்பவர் உறங்கப் பயன்படுத்தப்பட்டது.
* ஓட்டக் கூடை, பொட்டிக் கூடை, சாடு, மக்கிரி (பெரியகூடை): சாணி, மண், தானியங்கள் எடுக்கப் பயன்படுத்தப்படுவது, (மூங்கில், பனைநார், உணாக்கொடி)

* கொக்கிச்சல்லை: மரத்திலிருந்து காய்கள் இலைகள் பிடுங்க.

* கயிறு உருவாகப் பயன்பட்டவை: தென்னை மஞ்சி, புளிமஞ்சிக்கோல்; வெள்ளியமரங்கோல்: (கூடை-செய்து கிணறு வெட்டின்போது கல், மண் அள்ளுதற்கு)

அளக்கப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்கள்

உணவுப் பொருட்களை அளக்கப் பித்தளை, இரும்பால் செய்யப் பட்ட வீசம்படி, அரைக்கால்படி, கால்படி, அரைப்படி, ஒரு படி, பக்கா, பெரியவள்ளம், சின்ன வள்ளம் போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளதை அறிய முடிகின்றது. எண்ணெய் அளக்க அலுமினியத்தால் செய்யப்பட்ட ஆழாக்கு, அரைக்கால்படி, கால்படி, அரைப்படி, ஒரு படி போன்றவையும், இரும்பால் செய்யப்பட்ட தராசு, வட்டாரத்தில் போன்றவையும், சணலால் செய்யப்பட்ட மலகும் (பருத்தியை நிரப்பி எடை போடவும்) பயன்படுத்தி யுள்ளனர்.

பணம், நகைப் பாதுகாப்பிற்கான பொருட்கள்

வாழ்க்கையின் தரத்தை மேம்படுத்திக் கொள்ளப் பணம் தேவையாக உள்ளது. இத்தகைய பணம் உழைப்பின் பலனாய் பெறப்படுவதால் அதன் மதிப்புணர்த்து பாதுகாத்து வந்துள்ளனர்.

* தண்டவாளப் பெட்டி: (இரும்பால் செய்யப்பட்டது) திறக்கும் முறை கடினம். கனம் அதிகம். உடைப்பதும் அரிது. இன்றும் இப்பெட்டிகளைக் காண முடிகின்றது.

* தகரப்பெட்டி, * மொடா (மிடா), கும்ப (மண்ணால் செய்யப்பட்டது போன்றவற்றில் பாதுகாத்து வந்துள்ளனர்.

அலங்கரிப்பதற்கான பொருட்கள்

கொங்கு நாட்டு மக்கள் தங்களை அலங்கரித்துக் கொள்ளக் கண்ணாடி, சீப்பும் ஈர்கோலியும் (மரம், பிளாஸ்டிக்), குங்குமச் சிமிழ் (பித்தளை, வெள்ளி) சந்தனக் கிண்ணம் (பித்தளை, வெள்ளி), கருவேலாங்காயைப் பொடி செய்து அதில் இரும்பைச் சிறிது போட்டு வைத்துக் குழந்தை களுக்குப் பொட்டு வைக்கப் பயன்படுத்தியுள்ளனர், பூக்களைக் கட்ட வாழை நாரும் நூலும், பூக்கோர்க்க ஊசி, கொண்டைக்கு கொண்டை ஊசி போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

உறங்கப் பயன்படும் பொருட்கள்

கொங்கு நாட்டு வேளாண் மக்கள் அவர்களின் கடின உழைப்பிற்கு ஏற்ப இயற்கையின் விளை பொருட்களைக் கொண்டே உறங்குவதற்கான புழங்கு பொருட்களைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

* தலையணை, மெத்தை: பூழைப்பூ, பருத்திப்பஞ்சு

* பாய் : கோரைப்பாய்

* கட்டில் : மரக்கட்டில், கயிற்றுக்கட்டில், கச்சக்கட்டில் தற்பொழுது இரும்பால் செய்யப்பட்ட கட்டிலும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. தற்பொழுது இலவம் பஞ்சும்,

தேங்காய் மட்டை மஞ்சியாலும் மெத்தை செய்து பயன்படுத்தி வருகின்றனர்.

* குழந்தைகள் உறங்க அன்று முதல் இன்று வரை தொட்டில் கட்ட : துணி, மான்கொம்பு, இரும்புக் கம்பி, கயிறு போன்ற பொருட்களைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பிற அன்றாடத் தேவைக்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட பொருட்கள்

* துணிகளை வைக்க அலமாரி, தகரப்பெட்டி (ஈயம்), பேழை (மூங்கில் மரத்தால்) போன்றவற்றைப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

* வீட்டைச் சுத்தம் செய்யத் துடைப்பம், சீமார், ஒட்டடைக்குச்சி போன்றவற்றைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

* மழையில் நனையாமல் இருக்கவும், வெளியில் செல்லும் போதும் ஓலைக் குடைகளையும் (பனை ஓலைக் குருத்தால்), கோணிப்பையையும் (கொங்காடை போட்டுக் கொள்ள) துணிக்குடைகளையும் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

* மிருகங்களிடமிருந்து பாதுகாத்துக் கொள்ள மூங்கில் தடி, (எலியைக் கொல்ல) எடால், குத்தீட்டி (பாம்படிக்க), வளையம் போன்றவை உதவியுள்ளன.

* காலைப் பாதுகாக்கச் செருப்பு (இரப்பர், தோல்), மரமும் இரும்பு ஆணியும் சேர்த்துச் செய்யப்பட்ட செருப்பு (பூசாரி அருள்வாக்குக் கூறும் போது செருப்பைச் சுற்றியும் பெருவிரலுக்கு அருகில் மரத்தாலும் பாதம் வைக்குமிடம் ஆணியாலும் செய்யப்பட்டது).

* இறைவனை வணங்க : மண் விளக்கு, மாட விளக்கு, குத்து விளக்கு, வாக்கணம் (சாம்பிராணிக் கரண்டி, மூங்கில் கூடை (தேங்காய், பழம், பூப் போட), மணி (பித்தளை), செம்பு போன்றவற்றை உபயோகித்துள்ளனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. மு.முத்துராஜ், கொங்கல் நரகம், *60.*

2. மு.பானுமதி, கொங்கல் நகரம், *46.*

3. கு. பழனிசாமி, கொங்கல் நகரம் புதூர், *75*

4. வே. கிருஷ்ணம்மாள், கொங்கல் நரகம், *80*

5. ப. ஜோதிவேல், லிங்கமாபுதூர், *50*

6. கி. பாபு, இராவணாபுரம், *45*

7. த.லோகநாயகி, கொங்கல் நகரம், *55*

8. ஆ. சகுந்தலா, கொங்கல் நகரம், *50*

9. இரா.ஆனந்தன், லிங்கமாபுதூர், *55*

10. க. தங்கவேல், இராவணாபுரம், *48*

11. ச. நாச்சாத்தாள், கொங்கல் நகரம், *58*

12. ம. கலாமணி, கொங்கல் நகரம், *52*

விவசாயப் புழங்கு பொருள் பயன்பாடு

திரு. அ. கிருஷ்ணன்
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
தேசியக் கல்லூரி, திருச்சி-620 001.

நாமக்கல் மாவட்டத்தில் காணப்படுகின்ற புழங்கு பொருட்களை எடுத்துக் கூற முற்படுகிறது இந்த ஆய்வுக்கட்டுரை. 'புழங்கு' என்ற சொல் 'புழங்குதல்' என்ற பொருளைக் குறிக்கிறது. மக்கள் அன்றாட வாழ்வில் பயன்படுத்துகிற பொருட்களை விவசாயப் புழங்கு பொருட்கள், உணவு சார் புழங்கு பொருட்கள், அலங்காரப் புழங்கு பொருட்கள் என வகைப் படுத்தி அதன் பயன்பாட்டை எடுத்துக் கூறுகிறது இக்கட்டுரை.

விவசாயப் புழங்கு பொருட்கள்

கலப்பை

இது கொழுப்பு, மேழி, நுகத்தடி முதலானவை கொண்டு இரண்டு மாடுகளால் உழப்பயன்படுவது ஆகும். இதன் மூலம் நிலத்தின் அடியில் உள்ள மண்ணும், மேலே உள்ள மண்ணும் கலக்கின்றது. எனவே இதனைக் கலப்பை என்கின்றனர்.

மண்வெட்டி

இது இரும்புத் தகட்டினால் ஆனது. இதன் கைப்பிடி இரும்பு அல்லது மரக்கட்டையால் ஆனது. இதைப் பெரும்பாலும் ஆண்கள் பயன் படுத்துவர். இதனை 'மம்முட்டி' என்று பேச்சு வழக்கில் அழைப்பர். இது பயிர்களுக்கு நீர் பாய்ச்சுவதற்கும், பாத்தி (பார்) கட்டுவதற்கும் பயன்படுகிறது.

களைக்குச்சி (கொத்து)

இது இரும்பில் ஊசி போன்றும், கைப்பிடி மரக்கட்டையாலும் ஆனது. இதைப் பெரும்பாலும் பெண்கள் பயன்படுத்துவர். இது பயிர் களுக்கு இடையே உள்ள களையினை வேருடன் கொத்தி எடுப்பதற்குப் பயன் படுகிறது.

கொடுவாய்

இது இரும்பாலான கருவியாகும். இதன் நுனிப்பகுதி வளைந்து காணப்படும். கைப்பிடி மரக்கட்டையில் இருக்கும். இதை மரம்,

செடிகளை வெட்டுவதற்கும், பாதுகாப்பு ஆயுதமாகவும் பயன்படுத்துவர்.

கருக்கருவாள்

இது இரும்பில் மெல்லியதாகவும், பிறை போன்று வளைந்தும் கைப்பிடி மரக்கட்டையுடனும் இரம்பம் போன்று கூர்மையாகவும் காணப் படும். இதனைப் 'பன்னருவாள்' என்றும் அழைப்பர். இது பயிர்களை அறுப்பதற்குப் பயன்படுகிறது.

சல்லைக்கொக்கி

நீண்ட மூங்கில் குச்சியின் நுனியில் வளைந்த சின்னக் கத்தி பொருத்தப் பட்டிருக்கும். இது உயரத்தில் உள்ள மரம், செடி, கொடிகளைத் பற்றி இழுக்கப் பயன்படுவதால் இதனைத் 'தொராட்டி' என்று அழைப்பர். இதனை ஆடு, மாடுகள் மேய்ப்பவர்கள் பயன்படுத்துவர். இது உயரத்தில் உள்ள இலைதழைகளை ஆடு, மாடுகளுக்குப் பறித்துக் கொடுக்க உதவு கின்றது.

கட்டை வண்டி

இது மரத்தால் செய்யப்பட்டு, இரண்டு சக்கரங்கள் கொண்டும், சக்கரங்களைச் சுற்றிலும் இரும்புப் பட்டை கொண்டும் காணப்படும். இது இரண்டு எருதுகள் இழுத்துச் செல்லும் வகையில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இது விவசாயப் பொருட்களை இடம் விட்டு இடம் எடுத்துச் செல்வதற்குப் பயன்படுகிறது.

சாட்டை வாறு

இது சுமார் ஒரு மீட்டர் நீளமுள்ள மூங்கில் குச்சியின் நுனியில் கெட்டியான நூல் கயிற்றைக் கட்டி நூல் கயிற்றைச் சுழற்றி அடிக்கும் வகையில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இதனைச் 'சாட்டைக்கம்பு' என்றும் அழைப்பர். ஏரிலும், வண்டியிலும் பூட்டிய எருதுகளை வேகப்படுத்த இது பயன்படுகிறது.

வாய்ப்பொட்டி

இது சன்னமான மூங்கிலினாலோ, கயிற்றினாலோ இடைவெளி விட்டுப் பின்னப்பட்டிருக்கும். இது எருதுகள் உழும்போதும், பிறந்த கன்றுகள் மண் தின்னாமல் இருப்பதற்கும் போடப்படும் கவசமாகும். இதனை 'வாய்க்கூடு' என்றும் அழைப்பர்.

உணவுசார் புழங்கு பொருட்கள்

கல், மண், மரங்கள் போன்ற இயற்கைப் பொருள்களில் இருந்து தான் பயன்படுத்தி உள்ளனர்.

கல்லால் ஆன பொருட்கள்

ஆட்டுக்கல், உரல், உலக்கை, அம்மி, திருகை போன்றவை கல்லால்

ஆன பொருட்களாகும். ஆட்டுக்கல் மாவரைப்பதற்கும், உரல் நெல் போன்ற தானியங்களைக் குற்றுவதற்கும், அம்மி மசால் பொருட்களை அரைப்பதற்கும், திருகை தானியங்களைத் திரிப்பதற்கும் (மாவாக) பயன் படுத்துகின்றனர்.

மண்ணால் ஆன பொருட்கள்

கொங்கு மக்கள் சோற்றுப்பானை, குழம்புச் சட்டி, பணியாரச் சட்டி, உலைமூடி, ஊறுகாய்ச் சட்டி, மோர்ப்பானை, கழனிப்பானை போன்ற மண்ணாலான பொருட்களைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இதனைப் பெரும் பாலும் உணவு ஆக்கும் முறைகளுக்குப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

மரப்பொருட்கள்

தயிர்மத்து, பருப்புக்கட்டை, அஞ்சறைப்பெட்டி, அகப்பை, துடுப்பு போன்ற மரத்தால் ஆன பொருட்களைப் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

அலங்காரப் புழங்கு பொருட்கள்

மை கோதி

இது தலையில் உள்ள ஈரத்தை உலர்த்தித் தலைமுடியை ஒழுங்கு படுத்தப் பயன்படும் பொருளாகும். இது 1/2 அடி நீளத்தில் வெள்ளி, சில்வர், இரும்பு போன்ற உலோகத்தால் செய்யப்பட்ட சற்றுக் கடினமான கம்பி ஆகும். இதனை நேர் வகிடு எடுப்பதற்கும், முடியைச் சிக்கு இல்லாமல் ஒழுங்குபடுத்தவும் பயன்படுத்துவதால் இதனைச் 'சிக்கு வாங்கி' என்றும் அழைப்பர்.

இது கொங்கு நாட்டுச் சடங்கில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. பூப்படைந்த பெண்களின் கையில் வேப்ப இலையுடன் மைகோதியைக் கொடுத்துப் படுக்க வைத்துக் கொள்ளும் பழக்கம் உண்டு. மயிரினைக் கோதி விடப் பயன்படுவதால் இதனை 'மைகோதி' என்று அழைக்கின்றனர். இது பெண்கள் பயன்படுத்தும் பொருளாகும்.

கொங்கு நாட்டுப் புழங்கு பொருட்கள்

முனைவர் வ. ஜெயா

தமிழ்ப் பேராசிரியர்

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்

கோவை-46

புழங்கு பொருட்கள்

நம் அன்றாட வாழ்க்கையில் நாம் பயன்படுத்தும் பொருட்களே புழங்குப் பொருட்கள் எனலாம். அவற்றை வீட்டிற்குப் பயன்படுபவை, வேளாண்மைக்குப் பயன்படுபவை, வழிபாட்டிற்குப் பயன்படுபவை, சடங்குகள் தொடர்பானவற்றிற்குப் பயன்படுபவை, மருந்து தொடர் பானவை, கால்நடைகள் தொடர்பானவை, விழாக்கள் தொடர்பானவை என வகைப்படுத்தலாம்.

இவற்றால் புழங்கு பொருட்களை அறிந்து கொள்வதால் நம் முன்னோர்களின் பண்பாடு, தொழில் திறமை, மருத்துவ வளர்ச்சி, மனித நேயம், ஒற்றுமை, பிற உயிர்களிடத்துள்ள அன்பு ஆகியவற்றை அறிய முடிகிறது.

வீட்டில் பயன்படும் பொருட்கள்

உணவு தானியங்கள்

கொங்கு மக்கள் நெல், கம்பு, சோளம், கேழ்வரகு (ராகி) தினை, சாமை மக்காச்சோளம் போன்ற தானியங்களும், அவரை, துவரை, கொள்ளு, பச்சைப்பயறு, உளுந்து, மொச்சை, நரிப்பயறு போன்ற பயறு வகைகளும், கரும்பு, மஞ்சள், இஞ்சி, எள், (நிலக்கடலை) கடலைக்காய் போன்ற பணப்பயிர்களும், சர்க்கரை வள்ளிக் (கிழங்கு) கெழங்கு, குச்சிக் கெழங்கு (மரவள்ளிக் கிழங்கு) போன்ற கிழங்கு வகைகளையும் உணவாக உண்டனர்.

வீடு

பொதுவாக வீடுகள் ஓட்டு வீடு, கூரை வீடு (குச்சு வீடு), தாரிசு வீடு, மச்சு வீடு என்று வீட்டின் வகைகளைப் பாகுபடுத்தலாம். ஓடுகளைக் கொண்டு வேய்ந்ததினால் ஓட்டு வீடு என்றும், பனவோலைகளையும், தென்னை ஓலைகளையும் கொண்டு வேய்ந்த வீட்டினைக் குச்சு வீடு என்றும், சிமெண்ட் கலவை கொண்டு பூசிய வீட்டினைத் தாரிசு வீடு

என்றும், மாடி வீடாகக் கட்டியதால் மச்சு வீடு என்றும் அழைக்கின்றனர்.

வீட்டின் அமைப்பு

இன்றைய வீடுகளைப் போலல்லாமல் பரந்த, விசாலமான வெளியினைக் கொண்டு வீடு அமைக்கப்பட்டிருந்தது. இன்றைய காலகட்டத்தில் நாம் வழங்கும் வரவேற்பறை அன்று நடை / நட என்று வழங்கப்பட்டது.

Hall / Living Room	- நடை / நட
Portico	- தாவாரம் (தாழ்வாரம்) (முற்றம்)
Kitchen	- அடுப்படி / அடுப்புத் திட்டு
Laft	- அட்டாலி / பரனே

என்று வழங்கப்படுகிறது. நெல் (அல்லது) அரிசியைக் கொட்டி வைக்க மண்ணால் செய்த பாண்டங்கள் பயன்படுத்தப்பட்டன. இவை குதிரு என அழைக்கப்பட்டன. இக்குதிருகள் நில குதிரு, மர குதிரு என இருவகைபடும். அவை வீட்டிற்குள்ளும் வெளியேயும் அமைக்கப்பட்டன. கொல்லி மலையில் மரத்தினால் அமைந்த பாண்டத்தினை அரிசி கொட்டி வைக்க பயன்படுத்துகின்றனர்.

நிலக்குதிர் சுரைக்காய் வடிவத்தில் அமைத்து பூமியில் குழி தோண்டி அதில் குதிரை இறக்கி மண்ணைக் கொண்டு கெட்டி படுத்தி விடுவர். மேலே கல்லான் ஆன பாறையைக் கொண்டு மூடி விடுவர். மழை, வெயில் தாக்காமல் பாதுகாப்பர். பூச்சி, புழுக்களும் இதனை அண்டாது. இவ்வாறு பாதுகாக்கப்படும் தானியங்கள் வருடம் முழுவதும் அவர்களது உணவுப் பசியைப் போக்குகின்றது எனலாம்.

வீட்டில் காணப்படும் புழங்கு பொருட்கள்

அன்றாட வாழ்க்கைக்குத் தேவையான புழங்கு பொருட்கள்

உரல்	- உரலு
உலக்கை	- ஒலக்கை
இரும்பால் / மரத்தால் ஆனது	- குந்தாணி
சாப்பிடும் தட்டு	- வட்டி (வட்டில்)
நீர் அருந்தப் பயன்படுவது	- சொம்பு
கோழி அடைக்கும் கூடு (மூங்கிலால் செய்தது)	- கொடாப்பு
இலை, தழை, தேங்காய் பறிக்கப் பயன்படுவது	- சல்லக்குச்சி ஜோகட்டி (தர்மபுரி மாவட்டம்)
மாடு நீர் அருந்துமிடம்	- குழித்தி (தர்மபுரி), தாழி

தோசச்சட்டி, அகப்பை, துடுப்பு, அரிகரண்டி (சிறு சிறு துளைகளாக இருப்பது), வடச் சட்டி (இரும்புச் சட்டி) மம்பானை (மண்பானை)

போன்ற பெயர்கள் வழக்கத்திலிருந்தன.

வேளாண் மைக்குப் பயன்படும் பொருட்கள்

நம் இந்திய நாட்டின் முக்கியத் தொழிலாக விளங்கி வருவது வேளாண்மையாகும். வேளாண் தொடர்பான புழங்கு பொருட்களும் தொழிற்பெயர்களுமாவன:

மண்வெட்டி - மம்முட்டி, சனுக்கி (தர்மபுரி)
களைக்கொத்து - கொத்து, குத்திலி (தர்மபுரி)
மரம் வெட்ட - கட்ட வெட்டி, கோடாலி
புற்களை அகற்ற - கொந்தாளம், (பிகாஸ்)
கொடுவாள் - கொடுவாள், மழுவு (தர்மபுரி)
கதிர் அறுக்கும் கருவி- கருக்கரிவாள் (தர்மபுரி), கருக்கு, அடுவர்
மூங்கிலிலானது - மக்காரி (தர்மபுரி), தட்டக் கூட, தட்டப் புட்டி
ஏற்றம் - ஏத்தம், ஏத்தப்பரி
கமலை - கவலே

மேலும் தோட்டங்களில் பயிரிடும் முறைகளுக்கும்

வாய்க்கால் - வாய்க்கா
வாய்க்கால் ஓரக் கரைகள் - வஞ்சி
பாத்தி கட்டும் கரை - பொய் வஞ்சி, மஞ்சி (தர்மபுரி)

போன்ற பெயர்களை வழங்குகின்றனர். தோட்டங்களிலும் நெல் வயல்களிலும் நீர் பாய்ச்சுவதற்குக் கட்டப்படும் அணைகளைத் தான் வஞ்சி, பொய் வஞ்சி, பாத்தி, வாய்க்கா என்று அழைப்பதை அறிய முடிகிறது.

ஆநிரைகள்

கொங்கு நாட்டின் செல்வமாக ஆநிரைகளைக் கூறுவதுண்டு. ஏனெனில் சங்க காலத்தில் கொங்கு நாடு மரங்களடர்ந்த முல்லை நிலமாக விளங்கியது. இங்கு மழையானது மிகவும் குறைவாகப் பெய்வதுண்டு. இதனால் மிகவும் ஆழமாகத் தோன்றிய கிணறுகளில் நீர் இறைத்துக் கற்களால் கட்டப்பட்ட பத்தைகளில் ஊற்றி ஆநிரைகளை நீரருந்தச் செய்தனர் என்று பதிற்றுப்பத்து கூறியுள்ளது. ஆகவே அத்தகைய ஆநிரைகளுக்கென்று தனிப் பெயர்களை வழங்கியுள்ளனர்.

மாட்டிற்குத் தீனி போடுமிடம் - குந்தாளம்
சாணம் அள்ளுவதற்கு - தட்டக் கூட ,
மாடு கட்டுமிடம் - கட்டுத்தரை, கட்டுத்தறி
பெண் கன்று - கெடேரி (கிடாரி)
ஆண் கன்று - காள (காளை)
ஆட்டின் பெண் குட்டி - பிரவைக் குட்டி
கோழி - குஞ்சு

வழிபாட்டிற்கு பயன்படும் பொருட்கள்

நம்மைக் காக்கும் இறைவனுக்கு நன்றி செலுத்தும் விதமாகவே விழாக்களும், வழிபாடுகளும் செய்து வருகின்றோம். இவ்வழிபாட்டிலும் வேளாண் பொருட்களைக் கொண்டு சுவையான இனிப்பு, கார தின்பண்டங்களைச் சமைத்துப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

வழிபாட்டினை முன்னோர் வழிபாடு (வீட்டுத் தெய்வ), குல தெய்வ வழிபாடு (காட்டுத் தெய்வ வழிபாடு) என்று வகைப்படுத்துகின்றனர்.

வழிபடும் பொருட்கள்

பச்சப்பயறு (பச்சைப்பயறு), கடலப் பருப்பு (கடலைப்பருப்பு), துவரம் பருப்பு (துவரைப்பருப்பு) இம்மூன்றையும் சிறிது நேரம் ஊற வைத்து பின்பு வேக வைக்கின்றனர். நன்கு வெந்தபின் நீரை வடித்து விட்டு வெல்லம் (அச்சு வெல்லம், மண்டை வெல்லம், பனங்கருப்பட்டி) இதில் ஏதேனும் ஒன்றை பொடித்து உரலில் ஆட்டி லட்டு போல் உருட்டி இனிப்பு பண்டமாகச் செய்கின்றனர்.

உளுந்த வடையை இனிப்பு, காரம் என்ற இரு முறைகளில் செய்கின்றனர். உளுந்துடன், தேங்காய் வெல்லம் சேர்த்து ஆட்டி வடை செய்கின்றனர். மிளகு, மிளகாய் சேர்த்து கார உளுந்து வடை செய்கின்றனர். இதனுடன் மைதா மாவில் சர்க்கரை (அஸ்கா / ஜீனி) சேர்த்து போண்டா செய்கின்றனர். கடலைப் பருப்பில் கார வடையும் செய்கின்றனர்.

பொங்கல் விழா

கொங்கு நாட்டில் தைப்பொங்கலை விட மாட்டுப் பொங்கலுக்குத் தான் அதிக முக்கியத்துவம் தருகின்றனர். மாட்டுப் பொங்கலன்று வெண் பொங்கல், சர்க்கரைப் பொங்கல் என்ற இரு வகைகளில் பொங்கல் வைக்கின்றனர். பொங்கல் செய்வதற்குப் புது நெல்லை உரலில் குற்றித்தான் பயன்படுத்துவர். அச்சு வெல்லம், முந்திரி, திராட்சை, பசும்பால், நெய் (அ) டால்டா, பச்சரிசி வைத்துச் சர்க்கரைப் பொங்கல் செய்யப்படுகிறது. பொங்கல் வெந்தவுடன் கட்டுத்தறியைச் சுற்றி மும்முறை பாட்டுப் பாடிக் கொண்டு வருகின்றனர்.

பொங்கலோ பொங்க(ல்)
பொலியோ பொலி

என்று மும்முறை பாடுகின்றனர். அப்போது ஆடு, மாடுகளின் கொம்புகளுக்கு எண்ணெய்க் காப்புப் பூசுகின்றனர். (நல்லெண்ணெய்)

பட்டி பழுவ பழுவ
பால்பானை பொங்க
பொங்கலோ பொங்க(ல்)

என்று மும்முறை பாடிய பின்னர் பொங்கல் வைக்கப்பட்டுள்ள தளுகையினை ஆடு மாடுகளுக்கு ஊட்டிவிடுகின்றனர். இப்பொங்கல் எருமை மாடுகளுக்குக் கிடையாது. மேலும் பசுஞ்சாணியைக் கொண்டு குளம் அமைக்கின்றனர். இதனைத் தெப்பக்குளம் என்று அழைக்கின்றனர். அதில் ஒன்பது பிள்ளையார் பிடித்து வைக்கின்றனர். பிள்ளையார் மீது அருகம்புல்லைச் சொருகி வைக்கின்றனர். அக்குளத்தினை நான்காகப் பாகு படுத்துகின்றனர். ஒவ்வொரு கட்டத்திலும் மூன்று பிள்ளையார் வீதம் இருக்கும்படி செய்து கொள்கின்றனர். அக்கட்டத்தில் பசும்பாலை ஊற்று கின்றனர்.

அதன் பின் தேங்காய்த் தண்ணீருடன் குங்குமம், திருநீறு, மஞ்சள் கலந்து ஊற்றுவர். தெப்பக்குளத்தின் இரு பகுதிகளில் கரும்பினை நட்டு வைப்பர். அக்கரும்பினுடன், மஞ்சள் கொத்து, ஆநிரைகள் கட்டுவதற்குரிய புதிய கயிறு, ஆவரம் பூ, வேப்பந்தழை, (பூளைப்பூ) பூளப்பூ போன்ற வற்றையும் காப்பாகக் கட்டுகின்றனர். இச்சடங்குகள் முடிந்தபின் பசு மாட்டினையோ அல்லது அதன் பெண் கன்றினையோ கொண்டு மிதிக்கச் செய்வர். இவ்விழாவினைக் கூட்டு வழிபாடு என்றும் கூறலாம். அருகிலுள்ள உறவினர்களையும் வரவழைத்துப் பொங்கல் திருநாள் கொண்டாடுகின்றனர்.

மருத்துவத்திற்குப் பயன்படும் பொருட்கள்

கிராமங்களில் பெரும்பாலான நோய்களுக்குக் கிராமத்தைச் சுற்றிலுள்ள மூலிகைகளைக் கொண்டே மருத்துவம் செய்து கொள் கின்றனர்.

அம்மை நோய்

அம்மை நோய் பெரும்பாலும் கோடைக்காலங்களில் தான் வருவதுண்டு. உடல் சூட்டினால் இந்நோய் உருவாகின்றது. உடலிற்குக் குளிர்ச்சி தரும் பால், தயிர், மோர், இளநீர் (இளநி), கம்மங்கூழ், இராகிக் கூழ், மொந்தை வாழைப்பழம் மட்டும் உண்பதற்குக் கொடுக்கின்றனர். இதனால் உடற்சூடு குறைய வாய்ப்பு ஏற்படுகிறது. இதனுடன் பன்றி நெய்யில் (பன்றி கொழுப்பு) மொந்தன் வாழைப்பழத்தைத் தோய்த்து விழுங்கி வந்தால் விரைவில் பூரண குணமாகிறது என்று கூறுகின்றனர்.

ஆநிரைகளின் கண்களிலிருந்து நீர் வடிதல்

ஆநிரைகளின் கண்களிலிருந்து ஓயாது நீர் வடிந்து கொண்டே யிருந்தால் பனங்கருக்கினைப் பச்சையாக உரலில் இடித்து அதிலிருந்து பெறப் பட்ட சாற்றினை அதன் கண்களில் ஊற்றினால் தண்ணீர் வருவது தடைபடுகின்றது என்கின்றனர்.

புண்

மாடுகளின் நாக்கில் புண் ஏற்படுவதுண்டு. இப்புண் இருவகைப் படும். 1. நீர் குந்து 2. வரக்குந்து. நீர் குந்து என்ற புண்ணிற்குத் தரப்படும் மருந்துப் பொருட்கள் புளி, உப்பு இரண்டையும் அம்மியில் வைத்து மையாக அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். அதன்பின் மாட்டின் அடி நாக்கில் கருநிறமான நரம்பு தெரியும். அந்த நரம்பில் கூர்மையான ஊசியினைக் கொண்டு குத்திக் கீறிவிட்டால் அந்நரம்பில் தேங்கியிருக்கும் கருநிற இரத்தம் கொட்ட ஆரம்பிக்கும். அதன் பின் புளிக்கலவையை அதில் தேய்த்துவிடவேண்டும். கரு நிற இரத்தம் அனைத்தும் வடிந்த பின்பு மாட்டின் வாய்ப்புண் சரியாகிவிடும் என்று கூறுகின்றனர்.

முடிவுரை

கொங்கு நாட்டில் பயன்படுத்தும் புழங்குப் பொருட்கள் வாயிலாக இம்மக்களின் ஆரோக்கியமான வாழ்விற்கு அவர்களின் உணவு முறை முக்கியப் பங்காற்றுகிறது என்பதை அறிய முடிகிறது. தானியங்கள், பயறு வகைகள், கிழங்கு வகைகள் மூலம் தேவையான சத்துக்களைப் பெறு கின்றனர். மேலும் நோயிலிருந்து உடலைக் காப்பாற்ற இயற்கையாகக் கிடைக்கும் மூலிகைகளைப் பயன்படுத்தி மருத்துவம் செய்து கொள் கின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. பொ. பிரபு, பாலக்கோடு, நாமக்கல் மாவட்டம்.
2. வேலு, தருமபுரி மாவட்டம்.
3. வள்ளியம்மா, வடவள்ளி, கோவை.

கொங்குநாட்டு உணவுமுறைகள்

முனைவர் சி. பானுமதி
இணைப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை
அறிஞர் அண்ணா அரசு கலைக் கல்லூரி
நாமக்கல்.

தானிய உணவுகள்

வேளாண்மையின் மூலம் மனிதனுக்குக் கிடைத்த அருங்கொடை நெல் தரும் அரிசியாகும். கொங்கு வட்டாரங்களில் முதலில் நெல்லை வேகவைத்து உலர்த்திப் பின் உலக்கையால் குத்தி உணவாகச் சமைத்தனர். இன்று அவை இயந்திரங்களால் அரைக்கப்பட்டுப் பயன்படுத்தப் படுகிறது. அரிசிச்சோற்றை வெறும் உப்பிட்டுக் கஞ்சியாகக் காய்ச்சி உண்ணும் வழக்கம் கொங்கு வட்டாரங்களில் காணப்படுகிறது. இதனுடன் புளி, மிளகாய் வற்றல், உப்பு சேர்த்தரைத்த துவையல் பயன்படுத்தப் படுகின்றது.

அரிசியுடன் கருப்பட்டி, உளுந்து சேர்த்து உளுந்தங்கஞ்சி செய்யப் படுகின்றது. இவ்வுணவு நெஞ்சுச்சளி நீங்கவும், நெஞ்சு பலமடையவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. அரிசி, உளுந்து, வெந்தயம் கலந்து மாவாக அரைக்கப்பட்டு இட்லி, தோசை, பணியாரம் முதலிய உணவு வகைகள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. திருமணம், திருவிழா நாட்களில் இவ்வுணவு 'தாங்கடை' என்று சொல்லப்படும் தென்னை மரத்தால் ஆன தடுக்கில் கொட்டி வைத்து ஆறவைத்துப் பின் பரிமாறப்பட்டது. திருமண நாட்களில் அரிசி உணவே பொருளாதார வசதி படைத்தோரின் வசதியைக் காட்டப் பயன்பட்டது. அரிசியுடன் ஆட்டிறைச்சி, மாட்டிறைச்சி கலந்து புலால் சோறு செய்வது வழக்கத்திலுள்ளது.

காய்களுடன் அரிசியிட்டு வேகவைத்து உணவு தயாரித்தலும் உண்டு. மிக முக்கிய உணவு வகைகளில் அரிசி முதலிடம் பெற்று விளங்குகிறது. கொங்கு வட்டாரக் கொல்லிமலையில் 'சிகப்பு அரிசி' பயன்படுத்தப் படுகிறது. இதனுடன் தட்டுரசம் என்று ஒரு புளி ரசம் கலந்து உண்ணுகிற வழக்கம் காணப்படுகிறது.

அரிசியை உலரவைத்து அரைத்து வேகவைத்துப் புட்டும் இறுகி நீரிட்டு ஆட்டி முறுக்குப் போன்றனவும் தயாரிக்கப்படுகின்றன. அரிசி மாவுடன் இனிப்புச் சேர்த்து 'அதிரசம்' என்ற எண்ணெயிலிட்ட பலகாரம்

தயாரிக்கப்படுகின்றது. அரிசியுடன் இனிப்புச் சேர்த்துச் சிறிய வடிவ உருண்டை தயாரித்து எண்ணெயிலிட்ட இனிப்பாகப் பயன்படுத்தப் படுகின்றது. இடியாப்பம், பொங்கல், ஆப்பம் போன்ற உணவுகள் தற்சமயம் பழக்கத்திற்கு வந்துள்ளளன.

கம்பு

மஞ்சள் நிறவடிவனதாகிய சிறிய தானிய வகை இது. இதனுடைய உமியைக் குத்திப் புடைத்துவிட்டு நீரிலிட்டு உணவாகச் சமைப்பர். உலர வைத்து நெறித்து இனிப்புச் சேர்த்து உருண்டை செய்வர். அரிசியுடன் சேர்த்துத் தோசையாகவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. கம்புடன் முருங்கை இலை சேர்த்து அடையும், தோசையும் செய்வதுண்டு.

சோளம்

இதன் பயன்பாடு தொடக்க காலத்தில் அதிகமாக இருந்தது. உரலிலிட்டு இடித்துச் சோளச் சோறாகச் சமைக்கப்பட்டது. உறுப்பினர் களின் எண்ணிக்கை அதிகமிருக்கும் குடும்பங்களில் முன்னாளில் சோள உணவு அதிகளவில் பயன்படுத்தப்பட்டது. சோளத்தை உலர வைத்து வறுத்து இடித்து இனிப்புக் கூட்டிச் சோள உருண்டை தயாரிக்கப்பட்டது. சோளத்தின் குருணையை வைத்துச் சோளக்கூழ் காய்ச்சப்பட்டது. பணியாரம், தோசை, அடை ஆகியவைகளும் செய்யச் சோளம் பயன் படுத்தப்படுகிறது.

கேழ்வரகு

சிறிய வடிவிலான இத்தானிய வகை உலர வைத்து உமி நீக்கி அரைக்கப்படுகிறது. பின் நீரிலிட்டுக் களியாகச் செய்யப்படுகிறது. கடைந்த புளிச்சக்கீரையுடன் கிளரப்பட்டு பயன்படுகின்றது. அடை யாகவும், தோசையாகவும் உருண்டையாகவும் பயன்படுகிறது.

வரகு, சாமை, தினை அரிசிகள், பயறு வகைகள்

வரகும், சாமையும் இடித்து உமியை நீக்கிய பின்னர் உணவாகப் பயன் படுத்தப்படுகிறது. அடை மற்றும் தோசை உருண்டைகள் செய்வதற்கு இத்தானிய வகை பயன்படுகிறது. தினை அரிசி உணவாகப் பயன் படுகிறது. வெள்ளத்துடன் இடித்துத் தினை மாவாகவும் பயன்படுத்தப் படுகிறது. இன்று இதன் பயன்பாடு மிகமிகக் குறைவு. புளிச்சுவையுடைய எந்தக் குழம்புப் பொருளும் இதற்கு ஏற்ற உணவாக அமைந்தது. எள், கொள்ளு, பாசிப்பயிறு, தட்டைப்பயிறு, நரிப்பயிறு, மொச்சை, துவரை, அவரை இவை அனைத்தும் ஊறவைத்துப் பின் வேகவைத்துப் பயன் படுத்தப்படுகிறது. மேலும் நன்றாகக் கடைந்த பின் நெய் சேர்த்தும் உணவாக உண்ணப்படுகிறது. வறுக்கப்பட்டு மிளகாய் வற்றல், புளி, தேங்காய் சேர்த்துத் துவையலாகத் தயாரிக்கப்படுகிறது. அரிசியுடன் சேர்த்துக் கொள்ளு, பாசிப்பயிறு, தட்டைப்பயிறு ஆகியன சேர்த்துக் கஞ்சியாகவும் காய்ச்சப்படுகின்றது. வறுக்கப்பட்டு நேரடியாக

உணவாகவும் உண்ணப் பயன்படுகிறது. அரைத்து நெரிக்கப்பட்டும் உணவுடன் சேர்க்கப்படுகிறது.

மாமிச வகைகள்

ஆட்டிறைச்சி

ஆட்டிலிருந்து பெறப்படும் இவ்விறைச்சி அரிசியுடன் சேர்த்தும் தனியாக வேக வைத்தும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. உப்பிட்டு உலர வைத்துப் பின் பதப்படுத்தப்படுகிறது. இந்த உணவும் தனியாகவும் அரிசியுடனும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதனுடன் உருளைக்கிழங்கு, முருங்கைக்காய் ஆகியனவும் சேர்த்துச் சமைக்கப்படுகிறது. இதற்கு அதிகமாக மிளகாய், தேங்காய் சேர்க்கப்படுகிறது.

மாட்டிறைச்சி

மாட்டிலிருந்து பெறப்படும் இவ்விறைச்சி அரிசியுடன் சமைக்கப் படுகிறது. குழம்பாகச் சமைத்துக் களி உணவுக்கு ஏற்றதாகப் பயன்படுத்தப் படுகின்றது. உப்புக் கண்டமாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு ஊறுகாய் தயாரிக்கப் படுகின்றது. இன்று வளர்ப்பு நாய்களுக்கு அதிகம் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

நாட்டுக் கோழி

தேங்காய், மிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி முதலியன சேர்க்கப்பட்ட கோழிரசம் எலும்பு முறிவுக்குப் பயன்படுகிறது. குழம்பாகச் செய்து உணவுக்குப் பயன்படுகிறது. நெருப்பிலிட்டு உப்பிட்டுத் தடவி உண்ணவும் பயன்படுகிறது.

பன்றியிறைச்சி

புளி சேர்த்துச் செய்யப்படும் இவ்விறைச்சி நேரடியாகவும் உலர வைத்தும் பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஒரு மாதம் வரையிலும் இதன் குழம்பு, வறுவல் பதப்படுத்தப்படுகிறது. இது உடம்பைக் குளிர்ச்சியாக வைக்கப் பயன்படுகின்றது.

உடும்பு இறைச்சி

இது காட்டுப்பகுதிகளில் வாழ்கின்ற பல்லி வகை. பெரிய உடும்பு இறைச்சி நெருப்பில் சுடப்பட்டு உணவாகிறது. இவ்விறைச்சி தேகப் பலத்திற்காகப் பயன்படுகிறது. சில சமயம் காட்டுப் பெருச்சாளிகளும் ஒரு சில இனக்குழுக்களால் வறுவலாகச் சமைத்து உண்ணப்படுகிறது.

வாத்து, காடை, கௌதாரி, கொக்கு, புறா, பூனைக் கறிகள்

இவ்வுணவுகள் கோழி இறைச்சியைப் போல மிளகாய், வெங்காயம், தக்காளி, உப்பு சேர்த்துச் சமைக்கப்படுகின்றது. இட்லிக்கு இது அதிகமாகப் பயன்படுகிறது. வாத்துக் கறி நெஞ்சுச் சளி, இருமல் போன்ற வியாதிகளுக்கு மருந்தாகப் பயன்படுகிறது.

கிழங்கு வகைகள்

மரவள்ளிக்கிழங்கு

குச்சிக்கிழங்கு என்ற மரவள்ளிக்கிழங்கு வேக வைத்து உண்ணப் படுகிறது. உளுந்து அரிசியுடன் கலந்து அரைக்கப்பட்டு தோசையாகச் சுடப் படுகிறது. வேகவைத்துப் பொடிப்பொடியாக நறுக்கித் தாளித்துப்பின் உண்ணப்படுகிறது.

கருணை, சேனைக்கிழங்கு

இவ்விரு கிழங்கு வகைகள் சுண்டல், மொச்சை ஆகியவைகளுடன் சேர்த்துப் புளிக்குழம்பாகத் தயாரிக்கப்படுகிறது. இதற்குத் தேங்காய் குறைவாகச் சேர்க்கப்பட்டு அரிசி, சோளம், கம்பு உணவுகளுக்குப் பயன் படுத்தப்படுகிறது.

உருளைக்கிழங்கு

இது கறியுடனும், தனியாகவும் வேகவைத்துப் பயன்படுத்தப் படுகிறது. இது தற்சமயம் அதிகமாகப் பூரி உணவுக்குப் பயன்படுகிறது.

காய்கறி வகைகள்

கத்திரிக்காய்

கத்திரிக்காய் தனியாகப் பருப்புடன் சேர்த்துச் சாம்பாராகவும், புளியுடன் சேர்த்துப் புளிக்குழம்பாகவும் தயாரிக்கப்படுகிறது. சுண்டல், மொச்சை, கருவாடு, பலாக்கொட்டை ஆகியவற்றுடனும் காரம் அதிகமாகச் சேர்த்தும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சுரைக்காய், பீர்க்கங்காய்

இவை வெங்காயம், மிளகாய் சேர்க்கப்பட்டு வேகவைத்து கடையப் பட்டுப் பின் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. கை கால் வீக்கம், நீர்ச்சத்து மிகுந்த உடலுக்கு இந்தக் கடைசல் மிகுந்த நன்மை தருகிறது. தட்டைப்பயிறுடன் சேர்த்துச் சுரைக்காய் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

புடலங்காய்

இது தனியாகவும், பாசிப்பயிறுடன் சேர்த்துப் பொரியலாகவும், கூட்டாகவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

முருங்கைக்காய்

இது சாம்பாருடன் சேர்த்துச் சமைக்கப்படுகின்றது. இதன் பூ வெண்ணெய் உருக்கவும், இலைகள் பொரியல் செய்யவும் அதிக அளவில் பயன்படுகிறது.

பாகற்காய்

இது குடலில் உள்ள புழுவகைகளை அகற்றப் புளிக்குழம்பாகச் செய்யப்படுகின்றது. சில சமயம் வெள்ளமிட்டுக் கசப்பைக் குறைக்கப் பயன்படுத்தப்படுகிறது; வறுவலாகவும் பயன்படுகிறது.

வாழைக்காய்

இது வேக வைத்து அதிகமாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது; சாம்பாருடனும் சேர்க்கப்படுகிறது; அவியலுக்குச் சேர்க்கப்படுகிறது.

வெண்டைக்காய்

இது சாம்பாருக்காகவும், புளிக்குழம்பிற்காகவும், பொரியலுக்காகவும் பயன்படுகின்றது.

கீரை வகைகள்

புளிச்சகீரை

இது கொங்கு வட்டாரங்களில் மிகச் சிறந்ததாகப் பயன்படுகிறது. அதிகமான வெங்காயம், மிளகாய், பெருங்காயம், வெந்தயம் சேர்த்து வேகவைத்துக் கடையப்படுகின்றது.

பண்ணைக்கீரை

வெங்காயம், மிளகாய், புளி, தக்காளி சேர்த்து வேகவைத்து அரிசி உணவுடன் சேர்த்து உண்ணப்படுகிறது.

தொய்யக்கீரை, குமிட்டிக்கீரை

இவை இரண்டும் ஊட்டச்சத்து மிகுந்த கீரைகளாகும். இவை வேகவைத்து உண்ணப்படுகின்றது; களி, அரிசி உணவுக்கு ஏற்ற உணவாகும்.

சிறுகீரை, அரைக்கீரை, முளைக்கீரை, முருங்கைக்கீரை, அகத்திக்கீரை இவை அனைத்தும் பருப்புடன் சேர்த்துக் கடையப்படுகிறது; தனியாகவும் வேகவைத்தும் உண்ணப்படுகிறது. பொன்னாங்கன்னி, கரிசலாங்கன்னி, தூதுவளை, வல்லாரைக்கீரை ஆகியனவும் உணவாகப் பயன்படுகிறது.

கொங்குநாட்டில் உணவு

முனைவர் இரா. இந்திராணி
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
நாமக்கல் கவிஞர் இராமலிங்கம்
அரசு மகளிர் கலைக்கல்லூரி
நாமக்கல்-1

ஐந்து தலைக்கட்டு முறைகளைச் சேர்ந்த நாற்பது பேரை கள ஆய்வு செய்து மக்கள் பின்பற்றிய உணவுமுறைகள் இக்கட்டுரையில் தரப் பட்டுள்ளன. நாமக்கல் மாவட்ட மக்களின் உணவுப் பழக்கம் மற்றும் அதனோடு தொடர்புடைய புழங்கு பொருட்கள் பற்றிய செய்திகளும் இதில் அமைந்துள்ளன. இதனோடு தாராபுரம் வட்டம் அணைநீர் பாயும் பூளவாடி - நெகமம் சாலையில் அமைந்துள்ள கிராம மக்களின் வாழ்வின் உணவு, உறையுள், வாழ்வும் கலந்து காட்டப்பட்டுள்ளது.

விவசாய மக்களில் இத்தலைமுறை தவிர முன்னைய தலைமுறையினர் அரிசிச் சோற்றினை அதிகம் தவிர்த்தே உள்ளனர். அவர்கள் சோளம், இராகி, கம்பு, தினை, வரகு ஆகியவற்றை அதிகம் பயன் படுத்தியுள்ளனர். இவற்றைக் குத்தி, தீட்டி, புடைத்து, அரைத்து, கிளறிக் களியாக, சோறாக, ரொட்டியாக, கூழாகச் சமைத்துச் சாப்பிடுவதே வழக்க மாகும்.

அரைப்பதற்கு இராகிக்கல், திருவைக்கல், ஆரியக்கல் என்ற பல பெயர்களில் கல்லினைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பருபருவென்று அரைத்தால் களிக்கும், நைசாக அரைத்தால் கூழுக்கும் பயன்படுத்தலாம். கைகளிலே அள்ளித் தானியத்தைத் திருவையினுள் இட்டுக் கைகளால் திருவையைச் சுற்றினால் மாவு விழும். இதனை வீட்டினுள் நிலமட்டத்தில் புதைத்து வைத்திருப்பர். நிலத்தைத் தூய்மையாக்கி மாவு விழ அள்ளிச் சேர்ப்பர். இத்தானியங்களை இராகிக் கல்லில் இடுவதற்கு முன்னரே பக்குவப்படுத்த நீரில் கழிந்து சிறிது ஈரப்பதத்துடன் அல்லது ஈரப்பதமின்றி உரலில் இட்டு உலக்கையால் குத்தித் தீட்டி, புடைத்துப் பொட்டு நீக்கிப் பயன்படுத்துகின்றனர். அந்தப் பொட்டு, கழுவிய நீர், தவடு, சக்கை ஆகியவை கால்நடைகளுக்குத் தீவனமாகின்றன.

இந்தத் தானியங்களின் மாவில் வெங்காயம், மிளகாய், சீரகம், கருவேப்பிலை ஆகியவற்றைத் தாளித்துக் கொட்டிப் பணியாரம் செய்கின்றனர். பணியாரக்குழி மண்ணில் செய்யப்பட்டன. ஏழு குழி, ஒன்பதுகுழி, பதிமூன்றுகுழி, இருபத்து நான்கு குழி என மண்ணினால் செய்யப்பட்ட பாண்டத்தினுள் எண்ணெய் துடைத்து ஊற்றிச் சுட்டெடுக்கின்றனர். பணியாரம் சுடும் கல் தற்போது அலுமினியம், சில்வர், வெங்கலம் ஆகியவற்றில் வந்துள்ளது. பெரும்பாலும் இவற்றிற்கு நிலக்கடலைச் சட்னி, எள்ளுச் சட்னி, பருப்புத் துவையல், தக்காளி கடைதல் எனத் தொட்டுக் கொள்ளச் செய்வர். இவற்றினோடு உப்பு, புளி, மிளகாய், தேங்காய் சேர்த்து அரைப்பர்; சட்னி சுவையும் சத்தும் உடையது.

பருப்பு வகைகளில் பாசிப்பயிறு, தட்டைப்பயிறு, மொச்சை, உளுந்து என்பனவே அதிகம் விளைவிக்கப்படுகின்றன; துவரைப் பருப்பு விளைச்சல் குறைவே. மேற்கூறிய பயிறுகள் எல்லாம் வானகம் பறிக்காடுகளில் விளையின் விளைச்சல் அதிகமாக இருக்கும்.

நரிப்பயிறு மற்றும் எள்ளு இவற்றுடன் அரிசி, கடலை எனச் சேர்த்து மாவு ஆக்கிக் கருப்பட்டி, கட்டி வெல்லம் காய்ச்சி ஊற்றிப் பிசைந்து மாவு கிளறி உருண்டை பிடித்து உண்பர். எள்ளு மாவு, அரிசி மாவுக் கச்சாயம் இடிக்க ஊர்ப் பொதுச் செக்கு முச்சந்தியில் இருக்கும். அதில் இடிக்க நாலுபேர் போவோர் வருவோர் உதவ இடித்துச் சலித்து மாவு மணம் வர வறுத்துப் பாகு ஊற்றிப் பதமாகப் பிடித்து வைப்பர். இது நீண்ட நாள்களுக்கு உள்ள பலகாரமாகும்.

அதிகாலை எழுந்து மாவுக்கல்லில் மாவு அரைத்துக் கூழாக்கிக் கஞ்சிக் கலையத்தினுள் ஊற்றி எடுத்துக் காடுசென்று தொண்டுப் பட்டியினுள் உறியில் தொங்கவிடுவர். பின் பசுகளிடம் பால் கறந்து, காளை பசுக்களின் சாணம், உணவுக் கழிவுகளை அப்புறப்படுத்திச் சேமித்து வைப்பர். பின் மாடுகளை மேயவிடுவர். குழித் தாளியில் நீர் நிரப்பி விடுவர். கால்நடைகள் இதிலேயே நீரருந்தும். பின் கஞ்சிக் கலையத்திலுள்ள உணவைச் சிறிய வெங்காயம் கடித்தும், பச்சை மிளகாய் கடித்தும் குடிப்பர். மாலையில் வீடு திரும்பியவுடன்தான் சூடாகத் தினைச்சோறு, சோளச்சோறு, கம்பஞ்சோறு என உண்பர். இதற்குப் புளி ரசம், குமிட்டி, பண்ணை, தொய்யக் கீரையெனப் பச்சை மிளகாய் உப்புச் சேர்த்து வேக வைத்துத் தண்ணீர் வடித்து வெங்காயம் தட்டிப் போட்டுத் தேங்காய் எண்ணை விட்டுச் சாப்பிடுவர். இராகிக்களி அதிகம் உணவாகப் பயன் படுவதுண்டு. இராகிக்களியை ஆரியக்களி என்றும் கூறுகின்றனர்.

தேங்காயினுள் ஓட்டை போட்டுக் கருப்பட்டியை அழுத்தி ஊற வைத்து மறுநாள் எடுத்து ஓடு உடைத்து உண்பர். சோளம் அறுவடையின் போது சோளத்தைத் தீட்டி வேக வைத்துப் பிரம்புத் தட்டில் கொட்டி அச்சு வெல்லம் கடித்துச் சாப்பிடுவர். பாசிப்பயிறுக் காய், தட்டப்பயிறுக்காய்,

நிலக்கடலை (பச்சை) என இவையெல்லாம் வேக வைத்துப் பிரம்புத் தட்டில் கொட்டி எல்லாரும் சாப்பிடுவது வழக்கமாகும்.

கஞ்சி வடகம் போடும் பொழுது ஊரிலுள்ள உறவுகளெல்லாம் கூடி விடுவர். குழம்பு வடகம் கஞ்சி வடகம் போடுவது விழாவாகப் பிள்ளையார் பிடித்து வைத்து எல்லாருடைய வீட்டு மரக்கட்டில்களையும் கொண்டு வந்து துணி விரித்துச் சேர்ந்து வடகம் வைப்பர். காய வைத்து வருடத்திற்கு வைத்துக் கொள்வர். அரிசியை ஆட்டிக் காய்ச்சி ஊற்றி இதனுடன் வேம்பு சீரகம் கலந்து வடகமாகத் தாளிப்பர். குழம்பு வடகம், தட்டப்பருப்பு ஆட்டி அதனுடன் உளுந்து சேர்த்து வெந்தயம், கருவேப்பிலை, பூண்டுடன் வெங்காயம் நிறையச் சேர்த்து ஆட்டிக் கடுகு, சீரகம் இட்டுக் கலந்து காய வைத்து எடுப்பர். (மாசி, பங்குனி, சித்திரை, வைகாசி மாதங்களில் நல்ல வெயில் காலத்தில் வடகம் இடுவர்). உளுந்த மாவைக் கொதிக்கும் நீரினுள் கொட்டிக் கருப்பட்டிப் பொடி மற்றும் ஏலக்காய்த் தூளுடன் சேர்த்துத் துடுப்புக் கொண்டு கிளற கஞ்சியாக்கிக் கூழும் செய்யலாம். களியாகக் கெட்டிப் பதமாக எடுக்கலாம். இந்த இனிப்புச் சேர்த்த (கருப்பட்டி) உளுந்தங் கஞ்சியும், உளுந்தங் களியும் அதிகப் பயன்பாட்டில் உள்ளன. கொட்டாங்குச்சியில் செய்த அகப்பையையே இதனை அள்ளப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

தூது வேலாந்தழையில் இரசம் வைப்பர். இதில் தூதுவேலாந்தழை, வாதநாராயணந்தழை, முக்கட்டான் தழை, நாயுரிஞ்சித்தழை, புண்ணாக்குத் தழை இவற்றுடன் வரக் கொத்தமல்லி, மிளகாய் சேர்த்து எண்ணையிட்டு வதக்கிச் சிறிது புளி கரைத்து அவற்றுடன் சீரகம், பூண்டு, மிளகு அரைத்துச் சேர்த்து வாணலியில் கடுகு பொரித்து இக்கலவையிட்ட நீரை ஊற்றிக் கொதிக்க வைத்துப் பெருங்காயம் சேர்த்து இறக்குவர். இவ்வகை இரசம் சளி, தொண்டை வலி போக்கும் குணமுடையதாகும்.

பஞ்சம் ஏற்பட்ட காலத்தில் கொள்ளுப் பயிரை வேக வைத்துச் சாப்பிட்டும், சிலர் காடுகளில் கோரைக்கிழங்குகளைத் தோண்டியெடுத்து உண்டும் புளியங்கொட்டையை ஊறவைத்து ஆட்டித் தோசையாகச் சுட்டெடுத்தும் வாழ்ந்திருக்கின்றனர். ஆ க மக்களின் வாழ்வாதாரங்களில் உணவு வகையானது அன்று சத்தான உணவுகள் அரிசியைத் தவிர்த்தே கையாளப்பட்டுள்ளன; அரிசிச்சோறு அரிதாகவே காணப்பட்டது. ஒல்லும் உரலும் உலக்கையும் பயன்படுத்திய மக்களின் வாழ்க்கையில் இன்று எந்திரங்களே ஆதிக்கம் செலுத்துகின்றன.

பொள்ளாச்சி வட்டார உணவுகள்

ச.சரளா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
ந.க.ம.கல்லூரி
பொள்ளாச்சி

கொங்கு நாட்டில் பொள்ளாச்சி வட்டாரத்தில் கள ஆய்வில் கிடைத்த உணவுகள் பற்றிய தகவல்களைக் கொண்டு இக்கட்டுரை அமைகிறது.

சோறு

மக்கள் தினை, சாமை, வரகு, இராகி அல்லது கேழ்வரகு, புழுங்கல் அரிசி, பச்சரிசி ஆகியவற்றைக் கொண்டு சோறு சமைப்பர். மேலும், கொங்கு நாட்டில் காடைக் கண்ணியரிசி, குதிரை வாலியரிசி, சாமையரிசி, தினையரிசி, வரகரிசி போன்ற ஐவகை அரிசிகளில் சோறு சமைத்ததாகக் கூறுகின்றனர். பச்சரிசி, புழுங்கல் சோறு இவற்றில் புழுங்கல் அரிசி உடல் சூட்டைத் தணிப்பதனால் அதனை அதிகமாகப் பயன்படுத்தினர். மேலும், இதுவே குழம்பின் சுவையை அதிகமாகக் காட்டுவதால் பெரிதும் விரும்பினர். சோற்றைத் தமிழில் அமுது, ஊண், சாதம், பருக்கை, புற்கை, பொம்மல், சாப்பாடு போன்ற பல பெயர்களில் வழங்கினர்.

குழம்பு வகைகள்

குழம்பு வகையில் சாம்பார், புளிக்குழம்பு, தானிய வகைக் குழம்பு போன்றவை பயன்படுத்தப்பட்டன.

சாம்பார் வகைகள்

கத்தரிக்காய் சாம்பார், வெங்காயச் சாம்பார், முருங்கைக்காய் சாம்பார், முள்ளங்கி சாம்பார் போன்றவை சமைக்கப்படுகின்றன.

புளிக்குழம்பு வகை

தேங்காய்ப் புளிக்குழம்பு, வெந்தயக்குழம்பு, எண்ணெய்க் கத்தரிக்காய் குழம்பு, வத்தக்குழம்பு, மோர்க்குழம்பு, வெண்டைக்காய் குழம்பு, கருணைக்கிழங்கு புளிக்குழம்பு, தட்டப்பயிறு புளிக்குழம்பு போன்றவை சமைக்கப்படுகின்றன.

தானியக் குழம்பு வகைகள்

கொள்ளுபிடி, தட்டப்பயிறு, பாசிப்பயிறு, துவரம் பருப்பு போன்றவற்றை வேகவைத்து உறைப்புச் சேர்த்துக் கடைந்து சமைப்பர்.

இரச வகைகள்

கொங்கு நாட்டில் மதியஉணவின்போது இரசம் கண்டிப்பாக இடம் பெறும். மிளகு இரசம், புளிரசம், தக்காளி இரசம், கொள்ளு இரசம், தூதுவளை இரசம், பருப்பு இரசம், அரிசிக் கழனி இரசம், வேப்பம் பூ ரசம், முருங்கைக்கீரை இரசம், கோழி இரசம், ஆட்டுக்கால் இரசம் போன்ற இரச வகைகள் சமைக்கப்படுகின்றன. மேலும் இவை சளி, இருமல் போன்றவற்றிற்கு மருந்தாகவும் அமைகின்றன.

பொரியல் வகைகள்

வாழைத்தண்டுப் பொரியல், கத்தரிக்காய்ப் பொரியல், அவரைப் (கொடி அவரை, கொத்தவரை) பொரியல், பாகற்காய்ப் பொரியல், சுரக்காய்ப் பொரியல், அரசாணிக்காய்ப் பொரியல், கொத்தவரங்காய்ப் பொரியல், பீர்க்கங்காய்ப் பொரியல், அகத்திப் பூப் பொரியல், வாழைப் பூப் பொரியல், உருளைக்கிழங்குப் பொரியல் போன்ற பொரியல் வகைகள் செய்யப் படுகின்றன.

கூட்டு வகைகள்

வாழைக்காய்க் கூட்டு, புடலங்காய்க் கூட்டு, பூசணிக்காய்க் கூட்டு, கடலைப்பருப்புக் கூட்டு, பாசிப்பருப்புக் கூட்டு போன்றவை கூட்டு வகைகளாகச் சமைக்கப்படுகின்றன.

வடகம் அல்லது வத்தல்

அரிசி வடகம், படிஞ்சோறு வடகம், ஜவ்வரிசி வடகம், ஜவ்வரிசிப் பூண்டு வடகம், வெங்காய வடகம், கத்தரிக்காய் வடகம், கொத்தவரங் காய் வடகம், வேப்பம் பூ வடகம், தண்டு வடகம், மோர் மிளகாய், வெண்டைக்காய் வத்தல், சுண்டைக்காய் வத்தல், சுக்கட்டிக்காய் வத்தல், பாகற்காய் வத்தல் போன்றவற்றை உப்புக்கலந்த மோரில் ஊறவைத்துப் பின்னர் வெயிலில் நீர்வற்றக் காய வைத்துச் சேமித்து வைத்துத் தேவைப் படும் போது சமைத்து உண்பர்.

ஊறுகாய் வகைகள்

மாங்காய் ஊறுகாய், பூண்டு ஊறுகாய், எலுமிச்சம்பழ ஊறுகாய், இஞ்சி ஊறுகாய், நார்த்தங்காய் ஊறுகாய், தக்காளி ஊறுகாய், ஆவக்காய் ஊறுகாய், பாகற்காய் ஊறுகாய், மாவடு ஊறுகாய், இஞ்சிப்புளி போன்ற ஊறுகாய் வகைகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.

கீரை வகை உணவுகள்

கொங்கு நாட்டு மக்கள் விவசாய நிலங்களில் அதிகமாகக் கிடைக்கும் கீரை வகைகளைக் குழம்பாகவும் பொரியலாகவும் கடைந்தும் உண்பர். கொங்கு நாட்டு வழக்கில் கீரையை இரக்கிரி என்பர். முருங்கைக் கீரையைக் குழம்பு, இரசம், பொரியலாகச் சமைப்பர். மேலும் அதன்

பூவைப் பொரியல் செய்து உண்பர். பொன்னாங்கண்ணிக்கீரை, பாலக்கீரை, வெந்தயக்கீரை, பசலைக்கீரை, காசினிக்கீரை, சிறுகீரை, முடக்கத்தான்கீரை, வல்லாரை, அகத்திக்கீரை, தண்டங்கீரை போன்றவற்றைப் பொரியலுக்குப் பயன்படுத்துவர். சிறுகீரை, முள்ளுக்கீரை, பண்ணைக்கீரை, தொய்யக்கீரை, குப்பைக் கீரை, அப்பக்கோவத்தழை போன்றவற்றைக் கடைந்து உண்பர். இத்தகைய கீரை வகைகள் உடலுக்குத் தேவையான சத்துக்களையும், மூட்டு, கை, கால் வலி போன்றவற்றை நீக்கும் மருந்தாகவும் பயன்படுகின்றன.

கிழங்கு வகை உணவுகள்

கொடிக்கிழங்கு, குச்சிக்கிழங்கு, உருளைக்கிழங்கு, சேப்பக்கிழங்கு, சேனைக்கிழங்கு, கருணைக்கிழங்கு, பனங்கிழங்கு (கூம்பு) போன்றவற்றைப் பொரியலாகவும் உப்பிட்டு வேகவைத்தும் உண்பர்.

மாவு உணவுகள்

தினை மாவு, கம்பு மாவு, பச்சரிசி மாவு போன்றவற்றோடு இனிப்புச் சேர்த்து உண்பர்.

காலைச் சிற்றுண்டி

இட்லி

உளுந்துடன் சோளம் சேர்த்தும், உளுந்துடன் நரிப்பயறு சேர்த்தும், உளுந்துடன் அரிசி சேர்த்தும் அரைத்து இட்லி சமைக்கப்படுகிறது.

கூழ் உணவு

காலை நேர உணவிற்குக் கூழ் வகை உணவுகள் ஏற்றதாகவும், விரைவில் பசி உண்டாக்குவதாகவும் அமைகின்றன. கம்பங் கூழ், இராகிக் கூழ், கோதுமைக் கூழ், சோளக் கூழ் போன்றவை கூழ் உணவாகச் சமைக்கப்படுகின்றன.

தோசை உணவு

கம்பு தோசை, சோள தோசை, இராகி தோசை, கார தோசை, பாசிப் பயிறு தோசை, ரவா தோசை, வெங்காய தோசை, மசாலா தோசை, காய்கறி தோசை, தக்காளி தோசை, அரிசி தோசை போன்ற பல வகைகளில் தோசைகள் சமைக்கப்படுகின்றன. இவை விரைவில் சமைக்கக்கூடியதாகவும், சுவை மிகுந்ததாகவும் காணப்படுகின்றன. தோசை வகையிலேயே ஆப்பம், ஊத்தாப்பம் போன்ற வகைகளும் பயன் படுத்தப்படுகின்றன.

ஒப்புட்டு

மைதா மாவுடன் கடலைப் பருப்புச் சேர்த்து அல்லது தேங்காய் சேர்த்து இரு வகை ஒப்புட்டுகள் செய்யப்படுகின்றன.

சந்தகை

இது பச்சரிசி அல்லது புழுங்கல் அரிசியில் செய்யப்படும் உணவாகும். இதற்குத் தேங்காய்ப்பால் ஊற்றி உண்பது கொங்கு நாட்டின் தனிச்சிறப்பு. மேலும் திருமணமான புதுப்பெண் மாப்பிள்ளைக்கு முதல் விருந்தாக இதையே உண்ணக் கொடுப்பர். இதனைச் சேவை, சந்தகம், இடியாப்பம் என்ற வேறு பெயர்களாலும் வழங்குவர்.

கொழுக்கட்டை

கொங்கு நாட்டில் இனிப்புக் கொழுக்கட்டை, காரக் கொழுக் கட்டை என்பவை செய்யப்படுகிறன்றன. இதனை "நாம்பல்" என்று கூறுவர். விநாயகர் சதுர்த்தியன்று விநாயருக்குப் படைக்க இவ்வுணவு சமைக்கப் படுகிறது.

பணியாரம்

இனிப்புப் பணியாரம், கருப்பட்டிப் பணியாரம், காரப்பணியாரம் போன்ற பணியார வகைகள் சமைக்கப்படுகின்றன.

கேழ்வரகு அல்லது இராகி

இராகிக் களி, இராகி தோசை, இராகி வடை, இராகிப் புட்டு, இராகிக் கூழ், இராகி ரொட்டி போன்றவை இராகி உணவாகச் சமைக்கப் படுகின்றன.

சட்னி வகைகள்

நிலக்கடலைச் சட்னி, கொள்ளுப் பருப்புச் சட்னி, கொத்தமல்லிச் சட்னி, புளிச் சட்னி, மணத்தக்காளிச் சட்னி, கருவேப்பிலைச் சட்னி, இஞ்சிச் சட்னி, பிரண்டைச் சட்னி, நிலையாவரம் சட்னி, தக்காளிச் சட்னி, பருப்புச் சட்னி, பீர்க்கங்காய் சட்னி, முள்ளங்கிச் சட்னி, தக்காளி பஜ்ஜி, இட்லிப் பொடி, கடலைப்பொடி, புதினா சட்னி, வல்லாரைச் சட்னி போன்ற சட்னி வகைகள் செய்யப்படுகின்றன.

அவல் உணவு

அவலை உப்புமாவாகவும், அவலை நீரில் நனைத்து இனிப்புச் சேர்த்தும் உண்பர். அவலுடன் பழம், இனிப்புச் சேர்த்தும் உண்பர்; அவல் பாயசமும் செய்து உண்பர்.

தாளிப்புச் சாதங்கள்

தாளித்த சாதத்தை வறுத்த சாப்பாடு என்றும் கூறுவர். புளிச்சாதம், தக்காளிச் சாதம், எலுமிச்சம்பழச் சாதம், பூண்டுச் சாதம், மிளகு சாதம், தயிர்ச் சாதம், மாங்காய் சாதம், தேங்காய்ச் சாதம் போன்ற தாளித்த சாத வகைகள் தயாரிக்கப்படுகின்றன.

வேக வைத்த பயறு வகைகள்

பாசிப்பயறு, சுண்டக்கடலை, தட்டப்பயறு, கடலைப்பருப்பு, மொச்சைப் பயறு, அவரைப் பருப்பு, நிலக்கடலை, பச்சைப் பட்டாணி, துவரைப் பருப்பு போன்றவற்றை வேக வைத்து வெங்காயம், வரமிளகாய், உப்புப் போட்டுத் தாளித்து உண்பர்.

உணவு பற்றிய நம்பிக்கைகள்

கொங்கு நாட்டு மக்கள் உணவு பற்றிய நம்பிக்கைகளைப் பின்பற்று கின்றனர். அவற்றில் சில:

விருந்தின் போது, முதலில் இனிப்பு உண்ட பின்பே மற்ற உணவுகளை உண்ண வேண்டும். விருந்தினர்களுக்கு முதன்முதலில் பாகற்காய் உணவு, பருப்புஞ்சோறு மற்றும் அசைவ உணவு வகைகளைக் கொடுக்கக் கூடாது. உணவு உண்டபின் இலையை மடக்கும் முறையில் நம்பிக்கை காணப்படுகிறது. நல்ல நிகழ்வில் உண்ணும் போது உட்புறமாக மடித்தும், கெட்ட நிகழ்வாக இருப்பின் வெளிப்புறமாக மடித்தும் எழ வேண்டும். வெள்ளியன்று அசைவ உணவுகள், கொள்ளு, கீரை மற்றும் பாகற்காய் உணவு வகைகள் செய்யக்கூடாது. இரவில் கீரை சமைக்கக் கூடாது. தயிர் உணவு உண்ணக் கூடாது. தயிர், பால் இரண்டையும் ஒன்றாக எடுத்துச் செல்லக்கூடாது. மாமிச உணவுகளை வெளியில் எடுத்துச் செல்லும் போது பேய், பிசாசு பிடிக்கும் என்பதால் இரும்பு, வெங்காயம், கரித்துண்டு, வரமிளகாய், கூரை ஓலை போன்றவற்றில் ஏதேனும் ஒன்றை அதனுடன் எடுத்துச் செல்ல வேண்டும். புது மணமக்களுக்கு அசைவ உணவுகள், வாழைப்பழம் போன்றவற்றைக் கொடுக்கக் கூடாது போன்ற பல நம்பிக்கைகள் பின்பற்றப்படுகின்றன.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. தெய்வாத்தாள், *55*, கூலி, கோலார்பட்டி
2. ருக்குமணி, *50*, விவசாயம், கோலார்பட்டி-சுங்கம்
3. சுப்பாத்தாள், *57*, விவசாயம், கஞ்சம்பட்டி
4. செங்கமலம், *45*, விவசாயம், ஊஞ்சவேலாம்பட்டி
5. தெய்வநாயகி, *56*, விவசாயம், கோமங்கலம்
6. இராசுமணி, *48*, சுயதொழில், கெடிமேடு
7. லோகாம்பாள், *49*, கூலி, கோலார்பட்டி
8. உமா மகேஸ்வரி, *50*, விவசாயம், பொள்ளாச்சி
9. லட்சுமி, *40*, சுயதொழில், சின்னாம்பாளையம்
10. மீனாட்சி, *50*, சுயதொழில், தொழில் பேட்டை
11. ராமாத்தாள், *58*, விவசாயம், திப்பம்பட்டி
12. குப்பம்மாள், *55*, கூலி, பொள்ளாச்சி-மரப்பேட்டை

கோடைக்கால உணவு முறைகள்

சு.சிவக்குமாரத்தி
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

கோவை மற்றும் அதனைச் சுற்றியுள்ள பகுதிகளில் வாழும் மக்களின் கோடைக்கால உணவுப் பழக்க வழக்கங்களை இக்கட்டுரை பயன் பாட்டுடன் பட்டியலிடுகிறது.

இயற்கையைச் சார்ந்து வாழும் மனிதன் அதன் பருவ காலங்களுக்கு ஏற்பச் சார்ந்து வாழக் கற்றுக் கொண்டான். ஒவ்வொரு பருவகாலத்திற் கேற்ப, தன்னையும் தன் உணவு முறைகளையும் மாற்றி அமைத்துத் தன் உடல் வெப்பத்தைச் சீர்செய்து கொள்கிறான்.

பருவகால மாறுபாட்டை முன்கூட்டியே அறிந்த மனிதன் தன் வாழ்க்கை, தொழில், உணவு முறைகளை மாற்றி அமைத்துக் கொண்டு தன் உடலுக்கு எவ்வித உபாதையும் இல்லாமல் 'உணவே மருந்து' என்ற வகையில் வாழ்கிறான்.

பருவகாலப் பகுப்பு

பண்டைத் தமிழர்கள் பருவகாலங்களைத் தெளிவாக அறிந்து வரையறுத்துள்ளனர் என்பதைத் தொல்காப்பியம் மூலம் நன்கு அறியலாம். தொல்காப்பியர் பருவ காலங்களை ஆறுவகையாகப் பிரிக்கிறார். அதற்குரிய மாதங்களாவன:

மாதங்கள்		காலங்கள்
1. சித்திரை, வைகாசி	-	இளவேனிற் காலம்
2. ஆனி, ஆடி	-	முதுவேனிற் காலம்
3. ஆவணி, புரட்டாசி	-	கார் காலம்
4. ஐப்பசி, கார்த்திகை	-	கூதிர் காலம்
5. மார்கழி, தை	-	முன்பனிக் காலம்
6. மாசி, பங்குனி	-	பின்பனிக் காலம் (தொல்.அகம்.6-10)

பூமி தன் அச்சிலிருந்து சற்றுச் சாய்ந்து கொண்டு வருகிறது. இவ்வாறு சாய்வதால் பருவகாலங்கள் மாறுவதற்கு வாய்ப்புகள் அதிகம் எனவும் அறிவியல் அறிஞர்கள் கூறுகின்றனர். இதனடிப்படையில்,

சித்திரை முதல் ஆடி வரை - கோடைக் காலம்
ஆவணி முதல் கார்த்திகை வரை - மழைக்காலம்
மார்கழி முதல் பங்குனி வரை - குளிர்காலம்

கோடைக்கால உணவு முறைகள்

கோடை வெப்பத்தினால் உடலில் ஏற்படும் வெப்பத்தைத் தணிக்கும் பொருட்டுக் குளிர்ச்சியான உணவுப் பொருட்களை அதிகம் உட்கொள்வர்.

நீராகாரம்

இரவில் உண்டதுபோக மீதமுள்ள சாதம் கெடாமல் இருக்க அதில் நீரை ஊற்றி வைக்கின்றனர். காலைவரை நீரில் அந்தச் சாதம் ஊறுவதால் அந்நீர் சாதத்தின் சத்தை உறிஞ்சிக் கொள்கிறது. அந்த நீரையே 'நீராகாரம்' என்பர். காலை எழுந்தவுடன் வெறும் வயிற்றில் அந்நீரை மட்டும் தனியே வடித்து உப்புச் சேர்த்துப் பருகுவர். நீராகாரம் குடிப்பது உடலுக்குக் குளிர்ச்சியையும், உடலில் இரத்த ஓட்டத்தைச் சீராக்கி இரத்தக் கொதிப்பு ஏற்படாமல் தடுக்கவும் வல்லது என நவீன மருத்துவ ஆய்வுகள் தெளிவு படுத்தியுள்ளன.

மோர்

"நீர் சுருக்கி, மோர் பெருக்கி, நெய்யுருக்கி
உண்பார்தம் பேருரைக்கில்
போமே பிணி"

என்பது சித்தர் வாக்கு. சிலர் வெண்ணெயைத் தனியே எடுத்தும், சிலர் வெண்ணெயுடனும்மோர் பருகுவதுண்டு. பெரும்பாலும் குழந்தைகளுக்கு வெண்ணெய் எடுக்காத மோரே கொடுக்கப்படுகிறது. இது கோடைக் காலத்தில் தாகத்தைத் தணிப்பதற்காக மட்டுமல்லாமல் உடலைக் குளிர்ச்சியாக வைக்கவும் அருந்தப்படுகிறது.

இளநீர்

கோடைக்காலத்தில் இயற்கை அன்னை தந்த அரும் கொடைகளுள் முதன்மை இடம் வகிப்பது 'இளநீர்'. இதில் தாது உப்புக்களும் வைட்டமின்களும் உள்ளன; உடலுக்குக் குளிர்ச்சியை அளிக்கும் தன்மை வாய்ந்தது.

கூழ் வகைகள்

நீருணவுக்கு அடுத்த நிலையில் மிக முக்கியப் பங்கு வகிப்பது கூழ் வகை உணவுகளாகும்.

கம்மங்கூழ் : கம்பைக் கல் நீக்கிச் சுத்தம் செய்து உரல் அல்லது இயந்திரத்தில் இட்டு உமி நீக்கி வைத்துக் கொள்வர். தேவையான போது மிக்ஸியிலோ அல்லது உரலிலோ இட்டு ஒன்று இரண்டாக அரைப்பர். அரைத்துக் கம்பைத் தேவையான அளவு நீர் விட்டு நன்கு வேக

வைப்பார்கள். வேக வைத்த கம்பைச் சூடு ஆறிய பிறகு நீர் ஊற்றி இரவு முழுவதும் வைத்து விடுவர். காலையில் மோர் அல்லது நீருடன் உப்புக் கலந்து குடிப்பார்கள். இதை வீட்டிலும் தயார் செய்வார்கள். தள்ளுவண்டிக் கடைகளில் கோடைக்காலத்தில் கம்மங்கூழ் விற்பர்.

கேழ்வரகுக் கூழ் (இராகி)

கேழ்வரகுக் கூழும், கம்மங்கூழைப் போன்றே சமைக்க வேண்டும். கல் நீக்கி, சுத்தம் செய்து கூழ் போல அரைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இதை நீரில் கரைத்து அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சினால் திரவ நிலையை அடையும். அப்போது இறக்கி வைத்துச் சூடு ஆறியதும் உப்பு அல்லது சர்க்கரையோ, வெல்லமோ சேர்த்துக் குடிப்பார்கள்.

கேழ்வரகு மாவும், அரிசி மாவும் சம அளவு கலந்து நீர் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்துக் கிளறிக் கொண்டே இருந்தால் கெட்டியாகி விடும். அதை இளஞ்சூட்டில் உருண்டை பிடித்து நீரில் போட்டு விடுவர். அதை இரவு முழுவதும் அந்நீரில் வைத்து விடுவார்கள். இதைக் களி உருண்டை என்பார்கள். இதையும் தயிர், மோர் அல்லது நீருடன் உப்புக் கலந்து கரைத்துக் குடிப்பர்.

இராகி அதிக நார்ச்சத்துக் கொண்டது; சர்க்கரை நோய் உள்ளவர்களுக்கு நன்மை பயக்கும் உணவுத் தானியமாகக் கருதப் படுகிறது.

காய்கனி வகைகள்

கோடைப் பருவத்திற்கெனச் சிறப்பாகக் கிடைக்கும் காய்கனி வகைகளை மக்கள் வெகுவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

வெள்ளரிக்காய்

கோடையில் நமக்குக் கிடைக்கும் பொக்கிஷமான காய் வெள்ளரிக்காய் எனலாம். வெள்ளரிப் பிஞ்சைப் பெரும்பாலும் அப்படியே சாப்பிடுகிறார்கள். வெள்ளரிக்காய்களை அரிந்து மிளகாய்ப் பொடி மற்றும் உப்புத் தூவி உண்பர். இது சாப்பிடுவதற்குச் சுவையாக இருக்கும்.

இது குளிர்ச்சியும், புரதச்சத்தும் நிறைந்த காய் வகையாகும். இன்றைய பெண்கள் முக அழகுக்காக வெள்ளரிக்காயைப் பயன்படுத்தி முகப்பொலிவுப் பெறவும், கரும்புள்ளி, பருக்கள் நீங்கவும் பயன்படுத்து கின்றனர்.

வெள்ளரிப் பழம்

வெள்ளரிப்பழ விதைகளை எடுத்து வெயிலில் நன்கு உலர்த்தி, தோல் நீக்கி நெய்யில் வறுத்தெடுத்து அதைப் பாயசத்தில் கலந்து குடிக்கின்றனர். இதனால் வயிற்று வலி குணமாகிறது என்பது நாட்டு மருத்துவக்

குறிப்பாகும். வெள்ளரிப்பழத்தை அரிந்து நாட்டுச்சர்க்கரை அல்லது வெல்லத்தைத் தொட்டுச் சாப்பிடுவர்.

சுண்டைக்காய்

சுண்டைக்காய் வறுவலைக் கம்மங்கூழுடன் சாப்பிடச் சேர்த்துக் கொள்வர். சுண்டல் வற்றலை வற்றல் குழம்பு செய்து சாதத்துடன் சேர்த்துச் சாப்பிடுவர். சுண்டைக்காய் வற்றல் மளிகைக் கடைகளில் கிடைக்கும். இது வாத நோயை நீக்கி, வயிற்றுப் பூச்சியைக் கொல்லும் தன்மை உடையது.

முருங்கைக்காய்

முருங்கைக்காய் கோடைக்காலத்தில் மிக அதிக அளவில் கிடைக்கக் கூடிய காய் வகைகளில் ஒன்று. இக்காய்களை கொண்டு சாம்பார், கூட்டு, பொரியல் ஆகியவைகள் செய்து உண்பார்கள்.

கீரையை வதக்கிச் சாதத்துடனோ அல்லது தனியாகவோ உண்பர். நீர் சேர்த்து வேக வைத்து நீரை வடித்துக் கலந்து அந்நீரைப் பருகுவர். முருங்கை மரத்தின் காய், இலை, பூ ஆகியன உணவுப் பொருளாகப் பயன் படுகிறது. இது இரும்புச் சத்தும் தாது உப்புக்களும் நிறைந்தது. முருங்கை மரத்தின் பட்டை மருத்துவத்திற்குப் பயன்படுகிறது.

மாங்காய்

மாங்காய் சூடுமிக்கது. இருப்பினும் கோடைக்காலத்தில் இவை அதிகம் கிடைப்பதால் மக்கள் அதிக அளவில் உண்கின்றனர்.

மாங்காய் ஊறுகாய்

மாங்காயினைச் சிறிய துண்டுகளாக அறுத்துப் பானையில் இட்டு உப்புத் தூவி ஒரு நாள் அல்லது இரண்டு நாட்கள் வைத்து விடுவர். அடிக்கடி குலுக்கி வைப்பர். பிறகு தேவையான அளவு நல்லெண்ணையை வாணலியில் ஊற்றிச் சூடு செய்து கடுகு, காய்ந்த மிளகாய் தாளித்துச் சூடு ஆறிய பிறகு ஊற வைத்த மாங்காயின் மேல் ஊற்றிக் காரத்திற்கேற்ப மிளகாய்ப் பொடி தூவிக் கிளறி வைத்து விடுவர். இந்த ஊறுகாய் ஆறு மாதத்திற்குக் கெடாமல் இருக்கும் என்பர். மாதம் ஒரு முறை நல்லெண்ணெயைச் சூடு செய்து அதில் கலப்பர்.

மாவடு

இதுவும் ஊறுகாய் வகையே ஆகும். மாங்காய்க்குப் பதில் மாம்பிஞ்சு பயன்படுத்துவர். தயிர் சாதம் போன்ற சாத வகைகளுக்கும், நீராகாரம், மோர், கூழ் வகைகளுக்கும் இதைத் தொட்டுக் கொள்வர். மாங்காயைப் பருப்புக் குழம்பிற்குள் சேர்த்துச் சமைப்பர். மாங்காய் சாதம், மாங்காய்த்தொக்கு மற்றும் பச்சடி செய்வதற்கும் பயன்படுத்துவர்.

மாம்பழம்

மாம்பழத்தை குழந்தைகள் முதல் பெரியவர்கள் வரை விரும்பி உண்கின்றனர். இதில் இனிப்பு, புளிப்பு வகைகள் கிடைக்கின்றன.

மாம்பழத்தில் ஜீஸ் செய்து பருகுவர். ஜீஸ் கடைகளில் கிடைக்கும். மாம்பழ ஊனையும் பசும் பாலையும் கலந்து மிக்ஸியில் போட்டு ஜீஸ் செய்து சர்க்கரை கலந்து குழந்தைகளுக்குக் கொடுப்பர். மிட்டாய் வகைகள் செய்வதற்கு மாம்பழச் சாறு (எசன்ஸ்) பயன்படுகிறது.

கோவைக்காய்

கோடைக்காலத்தில் அதிகம் கிடைக்கும் காய் இது. இக்காயில் கூட்டு, பொரியல் செய்து உண்பர். இதை இரசத்திற்குத் துணை உணவாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். கோவைக்காய் குளிர்ச்சியுடையது. வாயு, பித்தம், கபம் போக்கும் தன்மையது. மேலும் வறட்சி, காய்ச்சலையும் நீக்கும் குணமுடையது.

நாவற்பழம்

இதனை 'நவாப்பழம், நாவல்பழம்' என அழைக்கின்றனர். இது இனிப்பு, புளிப்பு, துவர்ப்பு கலந்த சுவையுடையதாகும். கனிந்த பழம் மிக இனிப்புச்சுவை கொண்டது. சிறியவர் முதல் பெரியவர் வரை அனைவரும் சுவைத்து உண்பர்.

இதன் விதையைக் காய வைத்துப் பொடியாக்கி வைத்துக் கொள் கின்றனர். இரத்தக் கொதிப்பு, சர்க்கரை வியாதி உள்ளவர்களுக்கு இந்தப் பொடி மிகச்சிறந்த மருந்தாகக் கருதப்படுகிறது.

பலாப்பழம்

பலாப்பழச் சுளையைத் தேனில் தொட்டு உண்பர். பலாப் பிஞ்சை பொரியல் செய்து சாப்பிடுவர்; சிப்ஸ் செய்து சாப்பிடுவர். பலாக் கொட்டையை அடுப்பில் இட்டுச் சுட்டுத் தோல் நீக்கிக் கடித்துண்பர். இது வாயுவை அதிகப்படுத்தும் தன்மை உடையது. இதை அளவாகச் சாப்பிட வேண்டும் என்பர்.

இலந்தைப் பழம்

இதை சிறியவர் முதல் பெரியவர்கள் வரை அனைவரும் விரும்பி உண்கின்றனர். சற்று இனிப்பும், புளிப்பும் கலந்த சுவையுடையது. இப்பழத்தில் புழு உள்ளதா எனப் பார்த்துச் சாப்பிடுவர். இப்பழத்தை அதிகம் உண்டால் நாக்கு எரிச்சல் கண்டுவிடும் எனச் சிறுவர்களை எச்சரிப்பர்.

இப்பழத்தினைக் கொண்டு இலந்தைப் பொடி, இலந்தை வடை, இலந்தை ஜாம் செய்வார்கள். இதனை அனைவரும் விரும்பி உண்பர்.

எலுமிச்சை

இது கோடைக்காலத்தில் அதிகமாகக் கிடைக்கும். இது பச்சை, மஞ்சள் என இரு நிறங்களை உடையது; அதிகப் புளிப்புத் தன்மையைக் கொண்டது.

எலுமிச்சையின் விதைகளை நீக்கி விட்டு அதன் சாற்றை மட்டும் எடுத்து வைத்துக் கொண்டு வாணலியை அடுப்பில் வைத்து எண்ணெய் ஊற்றிக் கடுகு, காய்ந்த மிளகாய், கறிவேப்பிலை, சிறிது மஞ்சள் சேர்த்து அதில் எடுத்து வைத்த எலுமிச்சைச் சாற்றுடன் தேவைக்கு உப்புக் கலந்து அந்தச் சாற்றைத் தாளித்த கலவையில் ஊற்றி மூன்று நிமிடம் கொதிக்க விட்டு இறக்கி வைப்பர். இந்தக் கலவையை அரிசிச் சாதத்துடன் கிளறி எலுமிச்சை சாதம் செய்வார்கள். இச்சாதம் உடலுக்குக் குளிர்ச்சியைத் தரும்.

எலுமிச்சை ஊறுகாய்

மாங்காய் ஊறுகாய் போலவே எலுமிச்சைப் பழத்தில் ஊறுகாய் செய்வர். இதில் ஜீஸ் செய்யப் பயன்படுகிறது. முகத்தின் கரும் புள்ளியை நீக்க இச்சாறு பெரிதளவில் பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது உடலுக்குச் சீரண சக்தியைக் கொடுக்கும்; வாந்தியைக் கட்டுப்படுத்தும்; குடல் சம்பந்தமான நோய்களை நீக்கும்; வாதம், பித்தம், கபம் கட்டுக்குள் இருக்கும்.

தர்பூசணி (கோசாக்காய்)

இப்பழம் நீர்ச் சத்து அதிகம் உடையது. உடலின் நீர்த் தன்மையைச் சமநிலையில் வைக்க உதவும்.இதை ஜீஸ் செய்து குடிப்பர். சிறிய சிறிய துண்டாக அறுத்தும் சாப்பிடுவர். இது உடலுக்குக் குளிர்ச்சியைத் தரும்.

இவ்வாறு "கொங்கு நாட்டின் கோடைக்கால உணவுகள்" கோடைக் காலத்தின் உடல் சூட்டைக் குறைப்பதுடன் உடலை நல்ல நிலையில் வைக்கப் பயன்படுகின்றன; நோய்கள் வராமல் தடுக்கின்றன.

கொங்கு வேளாளர் சமுதாயத்தில் பாசிப்பயறு

ந.சங்கீதா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோவை-46

கொங்கு வேளாளர் சமுதாயத்தில் பாசிப்பயற்றைப் பழங்காலம் தொட்டு இன்று வரை மக்கள் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். இப்பயறு புன் செய் நிலங்களில் அதிகமாகப் பயிரிடப்பட்டு வருகின்றது. நிலத்தை ஏர் ஓட்டி ஒவ்வொரு ஏக்கரிலும் பயிர் செய்யும் பயிர்களுக்கு ஏற்ப நிலம் சமன் படுத்தப்படும். சித்திரை, வைகாசி மாதங்களில் மழை பெய்தவுடன் நிலத்தை உழுது பசுந்தாள் உரம் போட்ட பிறகு பாசிப்பயறு விதையை விதைப்பார்கள். இது மழை பெய்தவுடன் தானாக முளைக்கும்.

பாசிப்பயறு விதைத்த ஒரு மாதத்திற்குள் களையெடுப்பார்கள். மூன்று மாதத்திற்குள் பாசிப்பயறுக் காய்கள் நன்றாக விளைந்து விடும். இதை மூங்கிலால் வேயப்பட்ட 'மக்கரி' என்னும் கூடையில் கையால் பறித்துப் போடுவார்கள். இக்காய்களைக் காரைக்களத்தில் இட்டு அடிப் பார்கள். பிறகு பாசிப்பயறில் உள்ள பொட்டுகளைத் (தூசுகளை) தூற்றிவிடு வார்கள். பின்னர் இதனைப் பெரியரகப் பாசிப்பயறு , சிறியரகப் பாசிப் பயறு என்று பிரித்தெடுப்பர்.

இப்பயறு மண்ணால் செய்யப்பட்ட பாத்திரங்களில் சேமிக்கப் படுகிறது. மண்ணால் செய்யப்பட்ட 'மொடா', தாழி போன்ற மண் பாத்திரங்களும் சேமிப்பிற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டன. இப்பயறுகளை வீடுகளில் ஈச்சமர ஓலையால் செய்யப்பட்ட பாய்களில் கொட்டி அதைக் கூம்பு வடிவில் மடக்கி மேலே அதன் வாய்ப்புறத்தைச் சாணியால் பூசி விடுவார்கள். இவ்வாறு செய்யும் போது எத்தனை ஆண்டுகள் ஆனாலும் தானியம் கெடாமல் இருக்கும். இப்படிச் சேமித்து வைக்கப்பட்ட பாசிப் பயறானது பொதுவாக ஐந்து வகைகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்றது.

அவையாவன

1. உணவுகளில் பயன்படுத்தும் முறை

2. நோய்களைக் குணப்படுத்தும் முறை
3. அலங்காரப் பயன்பாட்டு முறை
4. தெய்வவழிபாட்டு முறை
5. தெய்வ வழிபாட்டுச் சடங்கு முறை மற்றும் பிற பயன்பாடுகள்

1. உணவுகளில் பயன்படுத்தும் முறை

பாசிப்பயிறை உணவில் அதிகமாகப் பயன்படுத்துகிறார்கள். பாசிப்பயிறை நீரில் ஊரவைத்துத் துணியால் முடிந்து வைப்பார்கள். இதுவே முளைகட்டியப் பயிறு எனப்படுகிறது. இந்தப் பயிறைக் கொண்டு சூப்புத் தயாரிக்கிறார்கள். பாசிப்பயறை வேகவைத்து அதன் பிறகு நீரை வடித்து அதனுடன் இரண்டு பல் பூண்டு, இஞ்சி, சீரகம், மிளகு, தக்காளி, உப்பு இவற்றை அம்மிக்கல்லில் நசுக்கி ஒரு பாத்திரத்தில் சிறிதளவு எண்ணெய் ஊற்றி இந்தக் கலவையை அதனுடன் சேர்த்து வடித்த நீர் கொதித்தவுடன் கொத்தமல்லி இலையைத் தூவிய பிறகு சூடாகக் குடிப் பார்கள். இச்சூப்பைக் குடித்தால் சளித்தொல்லை, இருமல் இவைகள் நீங்கும். பாசிப்பயறினைப் பாயசத்திற்குப் பயன்படுத்துகிறார்கள். குறிப்பாகத் திருமண விருந்தின் போது அதிகமாகப் பாசிப்பயறுப் பாயசம் பயன்படுத்தப்படுகின்றது. பாசிப்பயறினைத் தனியாக வேகவைத்தும் சாப்பிடு வார்கள். பாசிப்பயறினை மாவாக ஆட்டித் தோசையாகச் செய்தும் சாப்பிடுவார்கள். தைப்பொங்கலில் சர்க்கரைப் பொங்கலுக்குப் பாசிப்பயிறினைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். பாசிப்பயறினை நீரில் ஊரவைத்துச் சாப்பிட்டால் சத்துக் கிடைக்கிறது என்று நம்பப்படுவதால் இந்தப் பயறு அதிகமாகப் பயன்படுத்தப் படுகின்றது.

2. நோய்களைக் குணப்படுத்தும் முறை

நெஞ்சுவலி ஏற்பட்டால் பாசிப்பயறை வேகவைத்து அந்த நீரைக் காலையில் எழுந்தவுடன் வெறும் வயிற்றில் குடித்தால் நெஞ்சுவலி நீங்கும். சாப்பிட்ட உணவு சீரணம் ஆகாமல் இருந்தால் பாசிப்பயறை வேக வைத்து இரண்டு தேக்கரண்டி அளவு சாப்பிட்டால் சீரணமாகும். கர்ப்பிணிப் பெண்களுக்குப் பாசிப்பயறு அதிகமாகச் சாப்பிட்டால் பால் அதிகமாகச் சுரக்கும் என்று நம்பி அதைப் பயன்படுத்துகிறார்கள். காதுவலி கண்வலி ஏற்பட்டால் பாசிப்பயறை வேகவைத்து உணவோடு கலந்து சாப்பிட்டால் இவ்வலிகள் குணமாகும் என நம்புகின்றனர். நுரையீரல் (சுவாசப்பை) பிரச்சனைகளுக்கும் இப்பயிறைத் தினந்தோறும் சாப்பிட்டால் குணமாகும். வாய்ப்புண், தசை எலும்புப் பிரச்சினை, மூளை மற்றும் நரம்புப் பிரச்சினை, தோல்பிரச்சினை போன்ற நோய்களைக் குணப்படுத்தப் பாசிப்பயறினை ஆட்டி மாவாகச் சாப்பிட்டால் இந்நோய்கள் குணமாகும். அம்மை, சின்ன அம்மை போன்ற நோய்கள் வந்தால் பாசிப்பயறை மாவாகத் தேய்த்துக் குளிக்கப் பயன் படுத்துகிறார்கள். பாசிப்பயறினைச்

சர்க்கரை நோய் உள்ளவர்கள் அதிக அளவு சாப்பிடக் கூடாது என்றும், மாதம் இரு முறைகளில் இப்பயிறுகளை அவர்கள் பயன்படுத்தலாம் என்றும் பாவாயி என்னும் தகவலாளி கூறினார். மேலும் இரத்தக் கொதிப்பு உடையவர்கள் இப்பயிறுகளை அதிகமாகப் பயன்படுத்த கூடாது என்று கூறினார்.

3. அலங்காரப் பயன்பாட்டு முறை

சோப்புக்குப் பதிலாகப் பாசிப்பயறுமாவைப் பயன் படுத்துகிறார்கள். பாசிப்பயறு, கட்டி மஞ்சள் இரண்டும் சேர்த்து 'ஆரிக்கல்' என்ற கல்லில் அரைப்பர். பிறகு சல்லடையில் சலிப்பர். இந்தப் பாசிப்பயறு மாவைச் சிறுகுழந்தைகளுக்குக் காலை நேரத்தில் பூசிக் குளிப் பாட்டுவார்கள். நிறத்தை மாற்றுவதற்கும் முகப் பொலிவிற்கும் பெண்கள் பாசிப்பயறு மாவைத் தினந்தோறும் பயன்படுத்துகின்றனர். அழுக்கைப் போக்குவதற்கும் தோல் எரிச்சலைத் தடுப்பதற்கும் இதனைப் பயன் படுத்துவதாகவும் கூறினர்.

4. தெய்வ வழிப்பாட்டு முறை

தலை ஆடிப்பண்டிகைக்குத் தேங்காய் சுடும்போது பாசிப்பயறு, பச்சரிசியும், பொட்டுக்கடலையும், சர்க்கரையும் இட்டுக் கலவையாகக் கலக்கி அழுஞ்சிக் குச்சியால் தேங்காயைத் துவாரம் இட்டு அத்துடன் மஞ்சள் பூசி இத்தேங்காயைச் சுடுவார்கள். பிறகு தெய்வத்தை வழிப்பட்ட பிறகு இந்தத் தேங்காயைச் சாப்பிடுவார்கள். இந்தப் பண்டிகைக்குப் பாசிப்பயறினை அதிகமாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். புரட்டாசி சித்திரை என்ற இரு மாதங்களில் நைனா மலை அடிவாரத்தில் பெருமாள்சாமி கோவிலுக்கும் நவராத்திரியின் போதும் விரதம் இருப்பதற்கு பாசிப் பயறைப் பயன்படுத்துகின்றனர். இவ்விரதத்தில் பச்சரிசிச் சாப்பாட்டோடு பாசிப்பயறைச் சாம்பாராக வைத்துச் சாப்பிடுவார்கள். நல்ல குமாரசாமி கோவிலுக்கு நவராத்திரியின் போது நவக்கிரகங்களில் எள்ளு, பாசிப்பயறு, தட்டைப்பயறு, சோளம், ஆமணக்கு, நரிப்பயறு, கொள்ளு, துவரை, நெல் போன்ற தானியப் பயிர்களை நவக்கிரகங்களைச் சுற்றி வரும்போது ஒவ்வொரு சுற்றுக்கும் ஒவ்வொரு பயிறைப் பயன்படுத்துகின்றனர். பாசிப் பயிறை இரண்டாவது சுற்றுக்குப் பயன்படுத்துகின்றனர் எனப் பெருமாள் என்னும் தகவலாளி கூறினார்.

5. தெய்வ வழிப்பாட்டுச் சடங்குமுறை

கொங்கு நாட்டுப்புற மக்களிடம் வழக்கிலிருக்கும் பெரிய அம்மன் கோவிலுக்கு முளைப்பாலிகை எடுக்கும் பழக்கம் இருந்து வருகிறது. பங்குனி சித்திரை மாதங்களில் அம்மன் திருவிழாக்கள் நடைபெறும். முளைப்பாலிகை எடுப்பதாக நேர்ந்து கொண்ட பெண்கள் விழா ஆரம்பிப்பதற்கு எட்டு நாளைக்கு முன்னரே ஒவ்வொரு வீட்டிலும் முளைப்

பாலிகை வளர்க்க ஆரம்பிக்கின்றனர். இந்த எட்டு நாட்களிலும் விரதமிருந்து முளைப்பாலிகைக்குத் தினந்தோறும் பூசை செய்து நீர் வார்த்து வளர்ப்பர். முளைப்பாலிகை வளர்க்கப்படும் மண்பாத்திரத்தை "முளைக்குடம்" என்பர். ஆட்டு எரு, மாட்டு எரு போன்றவைகளை இக்குடத்தில் நிரப்புவர். தட்டைப்பயறு, மொச்சைப் பயறு, பாசிப்பயறு, சோளம், ஆமணக்கு, நரிப்பயறு, கொள்ளு, துவரை போன்ற தானியப் பயிர்களை இதில் விதைப்பர். முளைப்பாலிகையை இவர்கள் அம்மனாகக் கருதுகின்றனர்.

வெள்ளிக்கிழமை தேர்கள் ஊர்வலம் சுற்றி வரும் போது முளைப்பாலிகையைத் தேர்மேல் அம்மன் இருக்கும் இடத்தில் வைப்பார்கள். முடிவில் முளைப்பாலிகையை அவ்வூர்க் கிணற்றில் போட்டு விடுவர். கூடிநிற்கும் பெண்கள் முளைப்பாலிகையைத் தண்ணீருக்குள் போடுவதற்கு முன்னர் ஒரு கைப்பிடியளவு மண்ணையும் முளைச் செடியையும் எடுத்து வந்து தமது நிலங்களில் இடுவர். இவ்வாறு செய்வதால் முளைப்பாலிகை வளர்ந்தது போன்று வேளாண்மைப் பயிர்களும் வளருமென்று நம்புகின்றனர்.

பிற பயன்படுகள்

பாசிப்பயறு மக்களுக்கு உணவாவதோடு மட்டும் அல்லாமல் கால்நடைகளுக்குத் தீவனமாகவும் பயன்படுகின்றது.

கொங்கு வேளாளர் சமுதாயத்தில் பாசிப்பயறு பயன்பாட்டு முறைகளில் சிறப்பிடம் பெறுகின்றது. பாசிப்பயறு நல்ல உணவு என்றும், நோய்களை குணப்படுத்துவதற்கும், தெய்வ வழிப்பாட்டிற்கும், அலங்காரப் பயன்பாட்டிற்கும் கொங்கு நாட்டு மக்களால் பயன்படுத்தப் பட்டு வருகின்றன.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. தங்கவேல், 50, ஆண், கொங்கு வேளாளர், விவசாயம். உடுப்பம், நாமக்கல் மாவட்டம்.
2. பெருமாள், 60, ஆண், கொங்கு வேளாளர், விவசாயம், உடுப்பம், நாமக்கல் மாவட்டம்.
3. பாவாயி, 55, பெண், கொங்கு வேளாளர், விவசாயம், உடுப்பம், நாமக்கல் மாவட்டம்.

படுகரின் உணவுப் பழக்கவழக்கங்கள்

முனைவர் சி.பரமேஸ்வரி
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
அரசு கலைக் கல்லூரி
உதகமண்டலம்

நீலகிரி கொங்கு நாட்டின் மேற்கு எல்லையின் முடிவாகும். இங்குப் பல்வேறுபட்ட மக்கள் வசிக்கின்றனர். இருப்பினும் பெரும்பான்மையாக வாழக்கூடிய இனம் படுகர் இனமாகும். பொதுவாகத் தமிழகத்தில் அரிசியே முக்கிய உணவாகும். இம்மக்கள் நெல், கோதுமை, குதிரைவாலி, வரகு, சாமை, சோளம் போன்ற உணவு தானிய வகைகளையும், காய்கறிகளையும் பயிரிடுகின்றனர். ஆங்கிலேயர்கள் அறிமுகப்படுத்திய பணப்பயிராகிய தேயிலை பயிரிடுவதையும் முதன்மைத் தொழிலாகக் கொண்டு வாழ்கின்றனர். இம்மக்களிடம் வழக்கில் இருக்கின்ற உணவுப் பழக்க வழக்கங்களை முறைப்படுத்தி விளக்க முற்படுகின்றது இக்கட்டுரை.

உணவு வகைகள்

முதன்மை உணவு வகைகளில் அரிசிச் சோறு, களி இவை இரண்டுமே மூன்று வேளைகளிலும் உணவாக அமைகின்றது. இம்மக்கள் மிகவும் விரும்பும் குழம்பாக அவரைக் (பீன்ஸ் பயிறு) குழம்பு அமைகின்றது. சிறுபான்மையாகச் சாம்பாரும் அமைகின்றது. தனியான பொரியல் வகைகள் செய்வதில்லை. இவர்கள் சமைக்கும் குழம்பு வகைகளில் உருளைக்கிழங்கு முக்கிய இடம் பெறுகின்றது.

சோறு வகைகள்

படுகரின மக்கள் புழுங்கல் அரிசிச் சோற்றையே பெரிதும் விரும்பி உண்ணுகின்றனர். சாமை, வரகு, குதிரைவாலி அரிசி போன்ற தானிய வகைகளையும் உண்ணுகின்றனர். காலை, மாலை இரு வேளைகளிலும் சூடான அரிசிச் சோற்றை விரும்பி உண்ணுகின்றனர். மதிய உணவாக இட்லி, தோசை, சப்பாத்தி, பூரி போன்ற உணவு வகைகளை உண்கின்றனர். மீதமுள்ள சோற்றை மறுநாள் சூடுபடுத்தி உண்ணும் வழக்கம் உடையவர்கள்.

களி

இரவு நேர உணவில் சோற்றுடன் களியையும் உண்கின்றனர். களி கிண்டும் போது அரிசிக் குருணை, ரவை, சோறு கலந்த களி செய்கின்றனர்.

துணை உணவு

முதன்மை உணவு அரிசிச் சோறாகும். களியுடன் சேர்த்து உண்கின்ற உணவு துணை உணவு எனப்படும். சோறாக இருந்தால் அவரைக் குழம்பும் வைக்கின்றனர். இக்குழம்பிற்குச் சேர்க்கும் மசால் பொடியை மாசுடிப் பொடி என்பர். இப்பொடியானது மல்லி, மிளகு, சீரகம், வத்தல் இவற்றைச் சேர்த்துப் பட்டை, கிராம்பு, ஏலம், சோம்பு, கசகசா என 12 வகையான பொருட்கள் கலந்து தயாரிக்கும் மசால் பொடியாகும். இப்பொடியினையே அனைத்து வகையான குழம்பிற்கும் பயன்படுத்து கின்றனர். குழம்பு கெட்டியாக இருக்க வேண்டும் என்பதற்காக அவரையுடன் கலந்து போடும் உருளைக் கிழங்கைப் பிசைந்து விடுகின்றனர். பருப்புடன் காய் சேர்த்துத் தயாரிக்கும் குழம்பு சாம்பார் எனப்படும். கேரட், முள்ளங்கி, பீட்ரூட், டர்னிப், நூல்கோல் என எந்தக் காயைப் பயன்படுத்தினாலும் அதனுடன் உருளைக்கிழங்கு சேர்த்துக் கொள்ளும் வழக்கம் உடையவர்கள். அன்றாட உணவில் குறைந்தது இரண்டு வேளை உருளைக் கிழங்கோடு சேர்ந்த காய்க் குழம்பு சாப்பிடும் வழக்கம் உடையவர்கள் இவர்கள். குழம்பில் சிறிதளவு கூடப் புளி சேர்த்துக் கொள்ளும் வழக்கம் இல்லை.

இரசம்

படுகு மொழியில் இதற்குப் "பெங்குதக்கா" என்று பெயர். களிக்குத் துணை உணவாக இரசம் வைத்து உண்கின்றனர். இரசம் என்பது நிறையத் தக்காளி, பூண்டு, மாசுடிப்பொடி, உப்புச் சேர்த்துக் கொதிக்க வைத்துக் கடுகு போட்டுத் தாளித்துச் செய்யும் குழம்பாகும்.

துப்பதிட்டு

இது சிறியவர்கள் முதல் பெரியவர்கள் வரை விரும்பி உண்ணக் கூடிய ஒரு வகைப் பலகாரமாகும். (துப்ப-நெய், திட்டு-நெய்யில் இட்டு) மைதா மாவில் சர்க்கரை சேர்த்துப் பிசைந்து சிறு உருண்டைகளாக்கிப் பூரி போல் தேய்த்துச் சூடான நெய் அல்லது எண்ணெயில் போட்டு எடுக்கும் ஒரு வகையான பலகாரமாகும். இப்பலகாரம் ஒரு வாரம் வரை கெடாமல் இருக்கும். இம்மக்களின் பிறப்பு முதல் இறப்பு வரை நடைபெறுகின்ற சடங்கில் இப்பலகாரம் முக்கிய இடம்பெறுகின்றது.

பொத்திட்டு

மைதா மாவு, சர்க்கரை, உப்பு ஆகியன கலந்து தோசையாகச் செய்து சாப்பிடுகின்றனர். தொட்டுக் கொள்வதற்குப் பால் பாயாசம் செய்

கின்றனர். இது தேங்காய்ப்பால், பாயாசம், சர்க்கரை, கசகசாத் தூள் இவற்றோடு வாழைப்பழத்தைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி ஒன்றாகக் கலந்துச் செய்யும் ஒருவகை துணை உணவாகும். இது பகல் அல்லது மாலை நேரங்களில் உண்ணும் சிற்றுண்டியாகும்.

பருவநிலைச் சடங்கு உணவு வகைகள்

பிறப்பு முதல் இறப்பு வரை நடைபெறும் வாழ்வியல் சடங்குகளில் அச்சடங்கின் தன்மைக்கு ஏற்பப் பல்வேறு வகையான உணவு வகைகளை இம்மக்கள் செய்கின்றனர்.

பிறப்புச் சடங்கு உணவு முறைகள்

காலை உணவு

குழந்தை பெற்ற தாய்க்குக் காலை நேர உணவாக அவித்த சாமை அரிசியை நன்கு வேகவைத்து அதில் பனை வெல்லம், நெய் கலந்து சுடச்சுடக் கொடுக்கின்றனர். இதற்கு அடுத்ததாக அரிசிச் சோற்றில் பூண்டுச் சட்டினி கலந்து சாப்பிடுகின்றனர். இது பூண்டு, தக்காளியை நெருப்பில் சுட்டு அதில் மிளகாய்த்தூள், மல்லித்தூள், சீரகம் கலந்து நெய்யில் கடுகு தாளித்துச் செய்யும் ஒருவகைச் சட்டினியாகும். புளிரசம் வைத்தும் உண்ணக் கொடுக்கின்றனர்.

மதிய உணவு

இவர்கள் மதிய உணவாகக் கோதுமை தோசை அல்லது கோதுமை ரொட்டி சாப்பிடுகின்றனர். தொட்டுக் கொள்வதற்குப் பால் பாயாசம் செய் கின்றனர்.

இரவு நேர உணவு

இரவு நேர உணவாக அரிசிச் சோறு, இரசம், சட்டினி, கீரை, தயிர் போன்ற உணவு வகைகளை உண்கின்றனர்.

பூப்புச் சடங்கு

பூப்பெய்திய பெண்களுக்கு என்று சிறப்பான உணவுகள் தருவதில்லை. வழக்கம்போல் அன்றாடம் வைக்கும் அவரைக்குழம்பு அல்லது சாம்பாரையே கொடுக்கின்றனர். பால் கலக்காத டீ, காபி கொடுக் கின்றனர்; அசைவ உணவு வகைகள் தருவதில்லை.

திருமணச் சடங்கு

திருமணச் சடங்கில் சைவ உணவு வகைகளையே பரிமாறுகின்றனர். இம்மக்கள் "அட்டி" என்று சொல்லப்படுகின்ற கிராமத்தில் உள்ள தனது வீட்டில் மங்கல நிகழ்வுகள் நடைபெறுவதை ஒரு சமூக அந்தஸ்தாகக் கருதுகின்றனர். அதிகாலை நேரத்தில் திருமணம் நடைபெறுகின்றது. இத்திருமண விருந்தில் வாழை இலை போட்டு முதலில் உப்பும் பின்பு

காய்கறிகளையும் வைப்பர். அதன் பின்னர் காய்கள் கலந்த சோறு (பிரியாணி) பரிமாறுவர். அதன் பின்னர் சோறும், அவரைக்குழம்பு, இரசம், மோர், பாயாசம் என்ற உணவு வகைகளும் இடம்பெறுகின்றன. காலை நேர உணவோடு திருமண நிகழ்வுகள் முடிகின்றன.

விழாக்கால உணவுகள்

இம்மக்கள் விழாக்கள் கொண்டாடுவதில் மிகுந்த ஈடுபாடு கொண்டவர்கள். எத்தையம்மன் பண்டிகை, மாரியம்மன் பண்டிகை, தீபாவளி, கார்த்திகை என விழாக்கள் கொண்டாடுகின்றனர். எத்தையம்மன் பண்டிகைக்குச் சைவ உணவையும் (அவரைக் குழம்பு) மாரியம்மன் பண்டிகைக்கு அசைவ உணவையும் உண்ணும் வழக்கமுடையவர்கள். விழாக்காலப் பலகாரங்களாகத் துப்பதிட்டு, குழிப்பணியாரம், உப்பிட்டு போன்ற பலகாரங்களைச் செய்கின்றனர்.

இறப்புச் சடங்கு

இறப்பு நிகழ்ந்த வீட்டில் எந்த வகையான உணவும் சமைப்பதில்லை. இழவிற்கு வரும் உறவினர்களுக்குத் தட்டைப் பயிறு, உருளைக்கிழங்கு சேர்த்துக் குழம்பு வைத்து ஊர்ப் பொதுஇடத்தில் சாப்பாடு கொடுக்கின்றனர். பால் கலக்காத காப்பியும்,வரிக்கி ரொட்டியும் மாலை நேரச் சிற்றுண்டியாகக் கொடுக்கின்றனர். இழவு எடுத்த மறுநாள் உறவினர்கள் அனைவரும் ஒன்று கூடிக் கோழிக்கறி சமைத்து இழவு நிகழ்ந்த வீட்டாருக்குச்சாப்பாடு தருகின்றனர்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. சரசு	வயது	*45*	குந்தா
2. இராஜேஸ்வரி	வயது	25	நுந்தளா
3. மணியன்	வயது	*50*	கப்பச்சி
4. சிவராஜ்	வயது	*45*	கல்லட்டி
5. லட்சுமி	வயது	*50*	மேல்குந்தா
6. பாக்கியம்	வயது	*50*	கேத்தி
7. ராணி	வயது	*55*	எள்ளநல்லி
8. சண்முகம்	வயது	*60*	பிக்கட்டி
9. மகேஸ்வரி	வயது	*55*	பெரியபிக்கட்டி
10. இராமன்	வயது	*65*	ஜெகதளா
11. சண்முகம்	வயது	*43*	எப்பநாடு
12. சரவணன்	வயது	*40*	கப்பச்சி

பால்வளத் தொழில் நுட்பம்

இரா.ரெஜினாமேரி
விரிவுரையாளர்
தமிழ்த்துறை
ஜே.கே.கே.நடராஜா கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி
குமாரபாளையம், நாமக்கல் மாவட்டம்.

ஈரோடு மாவட்டத்திற்கு உட்பட்ட பகுதிகளில் வாழ்ந்த மக்கள் கால் நடைகளை வளர்த்து, பால் உற்பத்தி செய்தமையைப் பற்றி ஆய்வு மேற் கொள்ளப்படுகிறது.

கால்நடை வளர்த்த பிரிவினர்

அகத்தியர், கண்ணபெருமான் ஆட்சிபுரிந்த துவாரகையிலிருந்து 18 மன்னர்களையும், 18 குடி வேளிர்களையும் தென்னாட்டிற்கு அழைத்து வந்தார். அவ்வாறு அழைத்து வந்த மன்னர்களும், வேளிர்களும் யாதவர்கள்; இடையர்கள்; சூரசேனர்; கோனார்கள்; கோவலராயர்கள் (பசுவை வலம் வருவோர்) ஆவர். மேலும் தமிழ், தெலுங்கு, கன்னடம், மராட்டி பேசும் தென்னாட்டு யாதவர்கள் யதுகுலம், யாதவகோத்திரம், பிருகு குலம், பேசானர் (ஹொய்சளர்) எனப் பல குலங்களைக் குறித்துள்ளனர். (ஆதாரம் பரோடா பல்கலைக்கழக வெளியீடு)

கொங்கு நாட்டின் ஒரு பகுதியில் யாதவகுல மக்கள் பசுக்களைக் கூட்டம் கூட்டமாக வளர்த்து, அவற்றிலிருந்து கிடைக்கும் பாலை அப்பகுதி மக்களுக்கு விநியோகம் செய்து வந்தனர். அங்குத் தீவனம் குறையும் நிலையில் அடுத்தப் பகுதிக்குப் பசுக்கூட்டங்களோடு சென்று, அங்கு நாடோடிகளாக வாழ்ந்து வந்தனர். இதைக் கவனித்த மற்ற இனமக்களும் தங்கள் நிலப்பரப்பிற்கு ஏற்பக் கால்நடைகளை வளர்க்க ஆரம்பித்தனர். இதனால் யாதவ குலமக்கள் தங்கள் தொழில் நலிவடைந்த நிலையில் மாற்றுத் தொழிலில் ஈடுபட்டிருக்கலாம் எனக் கருதப்படுகிறது. மேலும் கொங்கு மக்கள் தங்கள் நிலங்களில் குப்பாடில், குதிரை மசால் போன்ற தீவனப் பயிர்களை வளர்த்துக் கால்நடையைப் பெருக்கிக் கொண்டனர்.

கொங்கு நாட்டின் சில பகுதிகள் நீர்வளம் நிறைந்தது; ஆற்று நீர், ஊற்று நீர் (கிணறு), மழைநீர் வளங்கொண்டு விளங்கியது. மற்றும் தென் கிழக்கு தவிர்த்த பிற பகுதிகள் மலைகள் சூழ்ந்த பீடபூமியாக அமையக்

காவிரி மத்தியில் ஓடுகின்றது. அதற்கு இரு புறங்களிலும் பவானி, நொய்யல், ஆன்பொருளை (அமராவதி), ஆழியாறு போன்ற பல நதிகள் உண்டு. இப்பகுதியில் நீர்ப்பாசன வசதி இருப்பதால் புல் செழிப்பாக வளர்ந்தது. கால்நடைகளுக்குத் தேவையான தீவனம் மிகுதியாகக் கிடைத்ததால் பால் உற்பத்தியைக் கொங்கு மக்கள் முக்கியத் தொழிலாகக் கொண்டனர்.

ஈரோடு மாவட்டத்துக்கு உட்பட்ட பகுதியும் கறவை இனங்களும்:

1. தாராபுரம் தாலுக்கா, வெள்ளக்கோயில் காங்கேயம்-காங்கேயம், சிந்து, எருமை.
2. ஈரோடு தாலுக்கா, மேல்பாகம், கொடுமுடி சிவகிரி-பெர்கூர், கொள்ளேகால்.
3. கோபி, சத்தியமங்கலம் தாலுக்கா-ஜெர்ஸிமாடு, சிந்து.
4. ஈரோடு தாலுக்கா, கிழக்குப்பாகம் அரச்சலூர் கீழ்க்கரை பூந்துறை - அலன்போடிஸ், எருமையினம்.

பால் கறக்கும் முறை

பசுவின் மூர்க்கத்தனத்தைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு மூக்கில் ஒரு துளையிட்டு, அதில் நேர்த்தியான கயிற்றைக் கொண்டு மூக்கணாங் கயிற்றுடன், ஒரு நீளமான கயிற்றை இணைத்துக் கட்டுத்தறி (தொழுவம்) யில் ஒரு குழிதோண்டி முளைக்குச்சியை நட்டு, அதில் பசுவைக் கட்டி வைப்பார்கள். 'பட்டி' என்பது, கால்நடைப் பட்டியைக் குறிக்கும். பட்டி என்னும் ஊர்கள் நூற்றுக்கணக்கில் உண்டு. (மாதம்பட்டி, பிலிக்காம்பட்டி) தொழுவு என்ற பெயர் கொண்ட ஊர்கள் நிறைய உண்டு. (பாலத்தொழுவு, வாகைத் தொழுவு). இவை கொங்கு நாட்டில் கால்நடைகளை அதிகளவில் வளர்த்து வந்ததற்குச் சான்றாகும்.

கன்றுக்குட்டியை அவிழ்த்துவிட்டு, பசுவின் மடியில் முட்டிப் பால் ஊட்டிய பின்பு, பசுவின் மடியைத் தண்ணீர்விட்டுக் கழுவி, உட்காருவதற்கு முக்காலி (அ) சிறுபலகை கொண்டு உட்கார்ந்து, பசுவின் முலைக்காம்பில் விளக்கெண்ணெய் தடவி, ஒரு பெரிய கலயத்தில் கீழ்க்காணும் மூன்று முறைகளில் ஏதாவது ஒருமுறையில் பால் கறக்கப்படுகிறது.

1. பெருவிரலின் மேல் ஆள்காட்டி விரலை வைத்து,
2. ஆள்காட்டி விரல் மேல் பெருவிரலை வைத்து,
3. அனைத்து விரல்களையும் ஒன்றாகச் சேர்த்தி, ஆள் காட்டி விரலை மேல் நோக்கி

மேலும் அதிகளவில் பால் உற்பத்தியாவதற்குப் பருத்திக் கொட்டை, பிண்ணாக்கு, நெல்உமி (தவிடு), கழுநீர் போன்றவற்றைச் சத்துள்ள உணவாகக் கொடுத்து அதிகளவில் பால் கறந்தனர்.

பாலின் தன்மை

பண்டைக்காலம் தொட்டு இன்று வரை பசுவைத் தெய்வமாகப் போற்றி வருகிறார்கள். பசுவின் பாலைக் கறந்து, தங்கள் குழந்தைகள் குடித்தது போக, பசு இல்லாத வீட்டுக் குழந்தைகளுக்கு இனாமாகக்

கொடுத்தும், விருந்தினர்களை உபசரித்தும் மகிழ்ந்தார்கள். பசுவை தெய்வமாகக் கருதியதால் விற்பனைக்குப் பயன்படுத்தவில்லை.

கொங்கு–தொழில் நுட்பம்

கொங்குநாட்டின் தாயகம் காங்கேயம்; காங்கேய இனம் என்ற கால் நடையினத்திற்குச் சொந்தக்காரர்கள். காங்கேய நாட்டுப் பரஞ்சேர்வழி, சென்னிமலை ஆகிய இடங்களில் உள்ள இடையர்கள் பசுக்களை அதிகம் வளர்த்தனர். பாலைக் கறந்து தண்ணீர் கலக்காமல் மரத்தால் ஆன குடுவையை அளவையாகப் பயன்படுத்தி விற்பனை செய்து வந்தனர். இளங்கன்றுப் பாலில் கொழுப்புச்சத்துக் குறைவாக இருக்குமென்றும், வற்றக்கறவையாகி, பால் குறையும் பொழுது கொழுப்புச்சத்து அதிகம் இருக்குமென்றும் தன் யூகத்தால் பாலின் தரத்தை அறிந்து கொண்டனர். மேலும் பால்வைத்திருக்கும் கலயத்தை ஈரமான வெள்ளைத் துணி (அ) ஈரமான கோணிப்பையைச் சுற்றி, பாலை நீண்ட நேரம் கெடாமல் பாது காத்தனர்.

நெய் காய்ச்சுதல்

ஒரு பெரிய மண்கலயம் (ஆலச்சட்டி) ஒன்றில் வெண்ணெயைப் போட்டு, அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சுவார்கள். பொன்னிறமாக வந்ததும் அதில் கொலுமிச்சை இலையும், முருங்கை இலையும் போட்டு இறக்கி விடுவார்கள். இவ்வாறு தயார் செய்த நெய் அதிக நறுமணம் கொண்ட தாகவும், மிகுந்த சுவையுடையதாகவும் இருக்கும். ஊத்துக்குளி நெய் என்றால் தனிச்சிறப்பு மற்றும் கண்டிர நாட்டு நள்ளியூர் நெய்க்குப் பேர் போனது என்றும் காக்கைப்பாடினியார் கூறியதாகக் கொங்கு நாட்டுச் சாசனம் பதிவு செய்துள்ளது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

*1.*பாவாயி, 67, வேட்டுவர், கால்நடை வளர்த்தல், பூந்துறை

2. முத்துசாமி, 72, கோனார், பால் வியாபாரம், சங்கர கவுண்டன் பாளையம்.

3. காட்டையன், 69, கொங்கு வேளாளர், விவசாயம், கால்நடை வளர்த்தல், பெத்தாம்பாளை.

4. சின்னத்தாயி, 71, வன்னியர், பால், தயிர் வியாபாரம், சின்னபெரிச்சிப்பாளையம்.

5. இராக்கையாக் கவுண்டர், 78, கொங்கு வேளாளர், பால் வியாபாரம், விவசாயம், திங்களூர்.

வாழ்க்கை வட்டச் சடங்குகளில் உடை

முனைவர் பெ.சுப்பிரமணியன்
ஆய்வுத் தகைசால் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை-ஆய்வு மையம்
அருள்மிகு பழனியாண்டவர் கலை,
பண்பாட்டுக் கல்லூரி
பழனி

கிராமிய வாழ்க்கை முறையில் நாட்டுப்புற உடை குறிப்பிடத்தக்க இடம் வகித்து வருகின்றது. "நாட்டுப்புற உடை என்பது, மரபு வழியாக, இனவியல், வட்டாரவியல் ரீதியாக அணியப்பட்டு வரும் உடையாகும். நாட்டுப்புற உடை நாட்டுப்புறச் சமூகத்தின் அடையாளத்தை (Identity) வெளிப்படுத்துகின்றது. நாட்டுப்புறப் பண்பாட்டோடு (Folk Culture) நாட்டுப்புற உடை (Folk Costume) மிக நெருங்கிய தொடர்பு கொண்டுள்ளது. நாட்டுப்புற உடை வட்டாரத் தன்மையையும் (Locality) வெளிப்படுத்துகின்றது.

இவ்வாய்வு கொங்கு நாட்டுப்புற உடை குறித்தும், நாட்டுப்புற உடை வாழ்க்கை வட்டச் சடங்கோடு (Life Cycle ritual) கொண்டுள்ள தொடர்பு குறித்தும் ஆராய்கின்றது.

குழந்தைப் பருவம், இளமைப் பருவம், திருமணப் பருவம், இல்வாழ்க்கை நிலை, வயோதிக நிலை முதலிய பல்வேறு வகையான வாழ்க்கை நிலைகளில் மனிதன் பல்வேறு வகையான உடைகளை அணிந்து கொள்கின்றான்.

புவியியல், தட்ப வெட்பநிலைகள் உடை அணிந்து கொள்வதில் பெரும் செல்வாக்குச் செலுத்தி வருகின்றன. மக்கள் பருவகாலத்திற்கேற்ப உடைகளை அணிந்து கொள்கின்றார்கள்.

உடையின் மூலம் பாலினம், வயது, தொழில், சமூகப் படித்தரநிலை ஆகியனவற்றை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

பழங்கால இலக்கியங்கள், சிற்பங்கள், ஓவியங்கள் மூலம் பழங்கால மக்களின் உடைகளைப் பற்றி அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது. ஆண்கள் அணிந்து கொண்ட தலைப்பாகைகள், உடைகள் குறித்து அமராவதிச் சிற்பங்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

விவசாய உடை

"விவசாய உடை" தான் நாட்டுப்புற உடை என்று ஐரோப்பிய அறிஞர்கள் குறிப்பிடுகின்றார்கள். கொங்கு நாட்டில் விவசாயம் முதன்மைத் தொழிலாக விளங்கி வருகின்றது. ஆடு, மாடு மேய்த்தல் விவசாயத்தின் துணைத் தொழிலாக விளங்கி வருகின்றது. கொங்கு நாட்டு விவசாயிகள் வயலில் வேலை செய்யும் போது, வேட்டியைத் தார்ப் பாய்ச்சியாகக் கட்டிக் கொள்கின்றார்கள். தலையில் உருமால் கட்டிக் கொள்கின்றார்கள். விவசாயிகள் அணிந்து கொள்ளும் வேட்டியையும், துண்டினையும் (உருமால்) "விவசாய உடை" (Pesant Costume) என்று குறிப்பிடலாம். கொங்கு நாட்டு விவசாயிகள் நகர்ப்புறங்களுக்குச் செல்லும் போது சட்டை, பனியன், வேட்டி, துண்டு அணிந்து கொண்டு செல்கின்றார்கள். இதனை இவர்களது "அன்றாட உடை" என்று குறிப்பிடலாம். பெரும்பாலான விவசாயிகள் தோளில் துண்டு போட்டுக் கொண்டு செல்கின்றார்கள். தலையில் "உருமால்" கட்டிக் கொள்வது கொங்கு நாட்டு விவசாயிகளின் தனித்தன்மை என்று குறிப்பிடலாம்.

பெண்களின் உடை

கொங்குநாட்டுப் பெண்கள் பெரும்பாலும் நூற்சேலை கட்டிக் கொள் கின்றார்கள். சேலையில் பின் கொசுவம் வைத்துக் கட்டிக் கொள்வது கொங்கு நாட்டுப் பெண்களின் தனித்தன்மை என்று குறிப்பிடலாம்.

வெய்யிலில், வயலில் வேலை செய்வதற்கு 'நூற்புடவை' பெண்களுக்குப் பெரிதும் துணை புரிகின்றது. விவசாய வேலைகளைச் செய்யும் போது, தலையில் அல்லது இடுப்பில் துணியையும் கட்டிக் கொண்டு வேலை செய்யும் வழக்கமும் காணப்படுகின்றது. பெண்கள் தண்ணீர்க் குடம் சுமந்து கொண்டு செல்லும் போது தலையில் சும்மாடு கூட்டி வைத்துக் கொண்டு செல்லும் வழக்கம் உள்ளது.

புத்தாடை

கொங்குநாட்டுக் கிராமப்புறங்களில் ஆண்டுதோறும் பல திருவிழாக்கள் நடைபெறுகின்றன. காளியம்மன் கோவில், மாரியம்மன் கோவில் திருவிழாக்களின் போதும், ஆடிப் பதினெட்டாம் பெருக்கு, பொங்கல் விழா, தீபாவளிப் பண்டிகை முதலிய திருவிழாக்களின் போதும் கொங்கு நாட்டு மக்கள் புத்தாடை அணிந்து கொண்டு மிக உற்சாகமாக விழாக்களைக் கொண்டாடுகின்றனர்.

திருமண உடை

கொங்குநாட்டு விவசாயிகள் நகர்ப்புறங்களில் நடைபெறும் திருமணத்திற்குச் செல்லும் போது "சிறப்பு உடையை" அணிந்து கொண்டு செல்கின்றார்கள். பெண்கள் பலர் "பட்டுப்புடவை" கட்டிக் கொண்டு செல் கின்றார்கள்.

திருமணத்தின் போது மாப்பிள்ளையும் பெண்ணும் "பட்டாடை" அணிந்து கொள்கின்றார்கள். "திருமண உடை" என்பது மணமக்கள் இருவரும் திருமணம் ஆகாத நிலையிலிருந்து, குடும்ப வாழ்க்கைக்கு மாறும் மாற்ற நிலையைக் குறிப்பதாகும். "வாழ்க்கை வட்டச்சடங்குகளில் (Life Cycle ritual) உடையும் முக்கியப் பங்கு வகித்துவருகின்றது என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும். திருமணத்தின்போது அணிந்திருந்த "பட்டாடைகளை" நாட்டுப்புற மக்கள் பாதுகாப்பாக வைத்திருப்பார்கள். சிறப்பு வாய்ந்த நிகழ்வுகளின் போது திருமண உடைகளை எடுத்து அணிந்து கொள்வார்கள்.

கொங்கு வேளாளர் இன மக்களின் திருமணத்தின் போது, மாப்பிள்ளை வீட்டார் மணப்பெண்ணுக்குக் "கூறைப் புடைவை" எடுத்துக் கொடுப் பார்கள். மாப்பிள்ளை வீட்டாருக்கு வேண்டிய உடைகளைப் பெண் வீட்டாரும், பெண் வீட்டாருக்கு வேண்டிய உடைகளை மாப்பிள்ளை வீட்டாரும் எடுத்துக் கொடுக்கும் வழக்கம் கொங்கு நாட்டில் மரபு வழியாகப் பின்பற்றப்பட்டு வருகின்றது. திருமண வீட்டார் நெருங்கிய உறவினர்களுக்கும் புத்தாடை எடுத்துக் கொடுக்கின்றார்கள். இது தவிர, திருமண வீட்டார், பணியாளர் சமூகத்தினருக்குப் (Service Caste) புது வேட்டி, துண்டு எடுத்துக் கொடுக்கும் வழக்கம் கொங்கு நாட்டில் காணப் படுகின்றது.

ஆடிப் பதினெட்டாம் பெருக்கு விழாவின் போது, புதுமணத் தம்பதியருக்குப் பெண் வீட்டார் புத்தாடை எடுத்துக் கொடுத்து விருந்தளிப் பார்கள்.

திருமண வீட்டில், கொங்கு வண்ணார் இன மக்கள், அனைவரும் உட்காருவதற்கு, "மாத்து" விரிப்பார்கள். மணமக்கள் மணமேடையை நோக்கி நடந்து வருவதற்கு "நடை மாத்து" விரிப்பார்கள். பந்தல் அலங்காரத்திற்கு "வெள்ளை மாத்து"க் கட்டுவார்கள். இதற்காக இவர்களுக்குச் சன்மானம் அளிக்கப்படும்.

தொட்டச்சேலை

மனிதன் பிறப்பு முதல் இறப்புவரை பல்வேறு வகையான உடைகளை அணிந்து கொள்கின்றான். குழந்தை பிறந்த பிறகு சில மாதங்கள் கழித்து, கணவன் வீட்டுக்குக் குழந்தையை எடுத்துக் கொண்டு செல்லும் போது தாய் வீட்டிலிருந்து "தொட்டச் சேலை" கொடுத்து அனுப்பும் வழக்கம் கொங்கு நாட்டில் மரபாகப் பின்பற்றப்பட்டு வருகின்றது. "தொட்டச்சேலை" என்பது மனிதனின் "பிறப்புச் சடங்கோடு" தொடர்புடைய உடை என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

வெள்ளைப் புடவை

கொங்கு வேளாளர் இனத்தில் கணவனை இழந்த பெண்கள் "வெள்ளைப் புடவை" அணிந்து கொள்கின்றார்கள். இவ்வழக்கம் கொங்கு நாட்டில் தொன்றுதொட்டு நிலவி வருகின்றது. விதவைப் பெண்கள் "வெள்ளைப் புடவை" அணிந்து கொள்ளும் வழக்கமும் "வாழ்க்கை வட்டச் சடங்கோடு" தொடர்புடையதாகும்.

திருமணம் ஆன பெண்கள் வண்ண வண்ணப் புடவைகளையும், பல்வேறு விதமான அணிகலன்களையும் அணிந்து கொள்வார்கள்; பூவும், பொட்டுடனும் காட்சியளிப்பார்கள். பெண்கள் வண்ண உடை அணிந்து கொள்வது அவர்கள் சுமங்கலியாக வாழ்கின்ற வாழ்க்கையைக் காட்டு கின்றது. வண்ணப்புடவை திருமணம் ஆன நிலையையும், வெள்ளைப் புடவை கணவனை இழந்த நிலையையும் காட்டுகின்றது.

வண்ணப்புடவை X வெள்ளைப் புடவை என்ற இரு நிலை எதிர்வு அமைப்புமுறை (Binary-opposition) மூலம் பெண்களின் வாழ்க்கை நிலைகளை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

நாட்டுப்புறப் பண்பாட்டில் குறியீடுகள் மிகுதியாக இடம் பெற்றுள்ளன. பண்பாட்டின் பெரும்பாலான நடத்தை முறைகள் குறியீடுகளின் வாயிலாக வெளிப்படுகின்றன. மானிடவியலார் சிலர் பண்பாட்டின் ஒட்டு மொத்தத் தொகுப்பு குறியீடுகளால் ஆக்கப் பெற்றது என்று கூறுவர்.

ஒரு குறிப்பிட்ட ஒரு குழுவிற்குள் அனைவரும் புரிந்து கொள்ளும் எந்த ஒரு செயலும், பொருளும், நடத்தையும் உணர்வுகளும் குறியீடு என்னும் பொருளைப் பெறக் கூடியதே. இக்கருத்தின் அடிப்படையிலேயே பண்பாடு ஒரு குறியீட்டு அமைப்பு என்று கூறப்படுகின்றது. இதனை முழுமையாக ஆராயும் ஒரு மானிடவியல் பிரிவே குறியீடுசார் மானிடவியல் (Symbolic Anthropology) ஆகும். மானிடவியலில் குறியீடுகள் அவை சார்ந்துள்ள பண்பாட்டில் ஏதோ ஒன்றைக் குறிப்பதாக அமைந்திருக்கும். குறியீடுகள் மனத்தின் வெளிப்பாடாக உள்ளது. இது உலகளாவிய நிலையில் மனிதர்களின் உளப்பாங்கினை வெளிப்படுத்து வதாகவும் உள்ளது. கறுப்பு நிற உடை துக்கத்தைக் காட்டும் குறியீடாக அமைகின்றது. மஞ்சள் நிற உடை மங்கலக் குறியீடாக அமைகின்றது. 'காவி' துறவைக் காட்டும் குறியீடாக அமைகிறது. கிராமப்புறத்தில் ஒரு பெண் அணிந்து வரும் வெள்ளைப் புடவை "விதவை" என்பதைக் குறிக்கும் குறியீடாக அமைகின்றது.

சடங்கு உடை (Ritual Dress)

மரபு வழிச் சமூகப் பண்பாட்டு மரபில் உடையும் சடங்கும் பிரிக்க முடியாதவாறு பின்னிப் பிணைந்துள்ளது. ஒவ்வொரு வகைச் சடங்கிற்கும்

ஒரு குறிப்பிட்ட வகை உடையை உடுத்துகின்றனர். பழனி முருகன் கோவிலுக்குக் காவடி எடுத்து வரும் கொங்கு நாட்டு விவசாயிகள் காவி உடை அணிந்து வருகின்றனர். கொங்கு நாட்டிலுள்ள அம்மன் கோவில்களில் குண்டம் இறங்கும் போது பெரும்பாலோர் மஞ்சள் நிற உடை உடுத்திக் குண்டம் இறங்குகின்றனர். ஐயப்பன் கோவிலுக்குச் செல்வோர் கறுப்பு, நீல நிற உடைகளை அணிந்து கொண்டு செல்கின்றனர்.

பழனி முருகன் கோவில் தைப்பூசத் திருவிழாவின் போது, பாத யாத்திரை வரும் பக்தர்கள் "பச்சை நிற உடையையும், காவி நிற உடையையும் அணிந்து கொண்டு வருகின்றனர். பாத யாத்திரை உடை (Pilgrim Costume) என்பது தனிமனிதன் சமூகத்திலிருந்து விடுபட்டு, கோவிலை நோக்கி வரும் வாயிற்படி நிலையைக் குறிப்பது (Limnal dress) ஆகும். பாத யாத்திரை முடிந்ததும், பாத யாத்திரை உடையை நீக்கிவிட்டு அன்றாடம் உடுக்கும் உடையை அணிந்து கொள்வார்கள்.

தகுதியும் உடையும்

தகுதிக்கு ஏற்ப உடை உடுத்தும் வழக்கம் கிராமப்புறத்தில் காணப்படுகின்றது. செல்வத் தகுதி, பதவித் தகுதி, இனத்தகுதி ஆகியன வற்றை ஒரு மனிதன் அணிந்திருக்கும் உடை மூலம் அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

நாட்டுப்புற உடைகளைச் சமூகவியல் நோக்கிலும், உளவியல் நோக்கிலும் ஆராயலாம். கிராமப்புறத்தில் வாழும் பண்ணையார்கள், பண்ணாடிகள், பெரிய மனிதர்கள் உயர்ந்த, சிறந்த ஆடைகளை அணி கின்றனர். பணியாளர் சமூகத்தினர் (Service Caste) எளிமையான உடைகளை அணிந்து கொள்கின்றனர். உடையின் மூலம் கிராமப்புறத்தில் நிலவி வரும் சமூகப் படித்தர நிலைகளை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது. ஒருவர் அணிந்துள்ள உடையின் மூலம் அவரது மனநிலையையும் அறிந்து கொள்ளலாம்.

ஆட்ட உடை

நாட்டுப்புற ஆட்டக்கலையிலும் உடை முக்கியப் பங்கு வகிக்கின்றது. பழனி மாரியம்மன் கோவில் திருவிழாவின் போது கறுப்பணசாமி வேடமிட்டு ஆடுபவர் கறுப்புச் சட்டை, கறுப்புக் கால்சட்டையுடன் கையில் பெரிய அருவாளை வைத்துக் கொண்டு ஆடுவார். விழா முடிந்ததும் கறுப்பணசாமி ஆட்ட உடையைப் பத்திரமாகப் பெட்டிக்குள் வைத்து விடுவார்.

பழனி முருகன் கோவில் பங்குனி உத்திர விழாவின் போது காவடிக் கூட்டத்துடன், ஊருக்கு ஒருவர் வண்ண உடைகளை அணிந்து கோமாளி வேடமிட்டுக் கொண்டு ஆடி வருவார். கரகாட்டம் ஆடும் ஆண்களும்

பெண்களும் கரகாட்டத்திற்கெனத் தனி உடைகளை அணிந்து கொண்டு ஆடுகின்றனர். குறவன், குறத்தி ஆட்டம் ஆடுபவர்கள் குறவன் குறத்தியைப் போல உடை அணிந்து கொள்கின்றனர்.

கோடி போடுதல்

மரணமடைந்தவருக்குக் 'கோடி எடுத்துப் போடுதல்' மரபாகப் பின்பற்றப்பட்டு வருகின்றது. கொங்கு வேளாளர் இனத்தில், இறந்தவர் ஆணாக இருந்தால் பங்காளிகள் சேர்ந்து ஒரு கோடியும், மாமன், மைத்துனர்கள் சேர்ந்து ஒரு கோடியும் போடுவார்கள். இறந்தவர் பெண்ணாக இருந்தால் பிறந்த வீட்டுப் பட்டும், புகுந்த வீட்டுப் பட்டும் போடப்படும். "பட்டு" என்பது சிவப்பு நிறச்சேலையாகும்.

வாழ்க்கை வட்டச் சடங்குகளில் மனிதன் கடைசியாக அணியும் உடை "கோடி" என்று குறிப்பிடப்படுகிறது. "கோடி போடுதல்" என்பது மனிதன் இவ்வுலகை விட்டுப் பிரிந்து செல்லும் நிலையைக் குறிக்கும் (Riteas of Separation). மனிதனின் இறப்பு வரை 'உடை' முக்கியப் பங்கு வகிக்கின்றது என்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

துணைநூற் பட்டியல்

1. பகவதி.கோ, 1980, தமிழர் ஆடைகள், உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.

2. பக்தவத்சல பாரதி, 2003, பண்பாட்டு மானிடவியல், மணிவாசகர் நூலகம், சிதம்பரம்.

3. கோ.ம.இராமச்சந்திரன் செட்டியார், 1990, எங்கள் நாட்டுப்புறம், அம்மன் புத்தகக் கம்பெனி, கோவை.

4. தே.ப.சின்னச்சாமிக் கவுண்டர், கொங்கு வேளாளக் கவுண்டர்களின் வரலாறும், பண்பாடும், (2001), ஸ்ரீ சரஸ்வதி தேவி நிலையம், ஈரோடு.

5. Roshen Alkazi, Ancient Indian Costume, National Book Trust, India, 1998.

6. Richard M.Dorson (Ed) Folklore and Folklife, The University of Chicago Press, Chicago.

7. Arnold van Gennep, the Rites of Passage, the University of Chicago Press, Chicago,1960.

ஆடை ஆபரணங்கள்

சே.கவிதா
விரிவுரையாளர்
வி.என்.கே.கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி (மகளிர்)
மேட்டுப்பாளையம், கோவை.

நாட்டுப்புறப் பாடல்கள், சங்க இலக்கியங்கள், கல்வெட்டுகள், அகழாய்வுக் கண்டுபிடிப்புகள் மற்றும் ஆய்வாளரால் காரமடை, மேட்டுப் பாளையம், திருப்பூர் மற்றும் பெரியநாயக்கன் பாளையம் பகுதியில் உள்ள மக்களிடத்தில் பெற்ற விவரங்கள் ஆகியன இவ்வாய்விற் குரிய தரவுகளாக எடுத்துக் கொள்ளப்பட்டுள்ளன.

* நாட்டுப்புறப் பாடல்கள் வாயிலாகக் கொங்கு மக்கள் என்னென்ன ஆடை அணிகலன்களைப் பயன்படுத்தினார்கள் என அறிவது.
* சங்க இலக்கியங்கள் வாயிலாகக் கொங்கு மக்கள் என்னென்ன ஆடை அணிகலன்களைப் பயன்படுத்தினார்கள் என அறிவது.
* கொங்கு நாட்டில் புழக்கத்தில் இருந்த ஆடை அணிகலன்கள் பற்றி அகழாய்வுக் கண்டுபிடிப்புகள் என்ன என்பதனை அறிந்து கொள்ளல். மேலும்
* தற்போதைய கொங்கு மக்கள் பயன்படுத்தும் ஆடை ஆபரணங்கள் எவை எவை என அறிதல் ஆகியவை இவ்வாய்வின் நோக்கங்களாகும்.

கொங்கு நாட்டில் ஆடை அணிகலன்கள்

ஒரு சமுதாயத்தின் பண்பாட்டினை எளிதில் உலகிற்கு வெளிப்படுத்தக் கூடிய பலவற்றுள் ஒன்றாக மக்கள் அணியும் ஆடை ஆபரணங்கள் விளங்கு கின்றன. கொங்கு நாட்டுப்புறப்பாடல்களில் ஆண்களின் மேல் சட்டையைக் குறிக்கும் படம், மெய்ப்பை, சொக்காய் போன்ற சொற்களும் வேட்டி, துண்டு, குல்லாய், துப்பட்டி போன்ற பிற ஆடைகளைக் குறிக்கும் சொற்களும் இடம்பெற்றுள்ளன என்று வஞ்சி.கருப்புசாமி (கொங்கு நாட்டுப்புறம். புதிய பார்வை. 2005) குறிப்பிடுகிறார். எல்லா நேரங்களிலும் ஆண்கள் அணிகின்ற வேட்டி மற்றும் மேல்சட்டையான சொக்காய் பற்றிக் கிழ்க்கண்ட பாடலில் காணலாம்.

'காலையிலே கதிர் வேட்டி, மத்தியானம் மல்லு வேட்டி
சாய வேட்டி கட்டிகிட்டு, சாலையிலே போறவரே
சட்டை மேலே சட்டை போட்டு, சரிகை சட்டை மேலே
போட்டுப் போராக எங்க மச்சான்'

பெண்களுக்குரிய ஆடைகளாகப் பாவாடை, இரவிக்கை, தாவணி, புடவை (பலதரப்பட்ட வகைகளில் மற்றும் பல வண்ணங்களில்) போன்றவை கொங்கு நாட்டில் புழக்கத்தில் இருந்ததற்கு பின்வரும் நாட்டுப்புறப்பாடலை ஆதாரமாக அவர் கூறுகிறார்.

பூவாடை தோணுதடி, புதுக்காத்து வீசுதடி
பாவாடை கட்டயிலே பழகியதை ஏன் மறந்தாய்
எள்ளிக்கருப்பச்சேலை, எடுத்துடுத்தும் சாயஞ்சீலை
சுத்துக்குப் பத்தலேன்னு சுண்டுறாளே கண்ணீர்
கண்டாங்கி சேலை கட்டி, கஞ்சிக்கலயங்கொண்டு
மஞ்சள் புடவை கட்டி மதிலோரம் போற பொண்ணே

மேலும் நாட்டுப்புறப் பாடல்கள் பெண்களுக்குரிய அணிகலன்களாகக் காப்பு, கொலுசு, சலங்கை, பாடகம், மெட்டி, ஒட்டியாணம், வளையல்கள், மோதிரம், மூக்குத்தி, அட்டி, சங்கிலி, பதக்கம், கம்மல், நெத்திச்சுட்டி, சிமிக்கி போன்றவற்றைக் குறிக்கின்றன எனவும் அவர் கூறுகிறார்.

பத்துவிரலுக்குப் பசும் பொன்னாலான மோதிரம்
எட்டுவிரலுக்கு இழைப்பு இளைத்த மோதிரம்
சின்னஞ்சிறு விரல்களுக்குச் சித்திரம் போல் மோதிரங்கள்
சின்னண்ணா கொண்டு வந்தார் சித்திரமே கண்ணே வா

மேற்கண்ட பாடல் சின்ன அண்ணன் தன் தங்கைக்காக என்ன வகையான மோதிரங்களைக் கொண்டு வந்தார் எனக் குறிப்பிடும்படியாக அமைந்துள்ளது.

சங்க இலக்கியங்கள்

கொங்கு நாட்டின் வடக்கிலிருந்த புன்னாட்டில் நீலக்கல் சுரங்கம் இருந்தது என்று பிளினி என்ற யவனர் கூறுகிறார். அந்தக் காலத்தில் இந்த நீலக்கற்கள் உலகத்திலே வேறு எங்கேயும் கிடைக்கவில்லை. கொங்கு நாட்டில் மணிகள் கிடைத்ததைப் பதிற்றுப்பத்தில் 7-ஆம் பத்தில் (6 19-20) 'இலங்கு கதிர்த் திருமணி பெறூஉம், அகன் கண் வைப்பின் நாடு' என்று அரிசில்கிழார் கூறுவதிலிருந்து நாம் அறியலாம். சேர அரசர்களின் முசிறித் துறைமுகப் பட்டினத்தில் யவனக்கப்பல்கள் வந்து பொன்னைக் (பொற்காசை) கொடுத்துக் கறியை (கறி-மிளகு) ஏற்றிக் கொண்டு போயின என்று சங்கப் புலவர் தாயங்கண்ணனார் பாடல் வழி (அகம் 149: 7-10) அறியலாம்.

பண்டைய தமிழ்ப் பெண்கள் காலில் சிலம்பும், கையில் தொடியும், கழுத்தில் முத்துமாலையும், காதில் குழையும் அணிந்திருந்ததாகச் சங்க இலக்கியங்கள் குறிப்பிடுகின்றன. அக்காலத்தில் தமிழ்நாட்டு மகளிர்

எல்லோரும் சங்கு வளைகளைக் கைகளில் அணிந்திருந்தனர். இவற்றை அணிவது நாகரிகமாகவும், பண்பாடாகவும் மற்றும் மங்கலகரமாகவும் கருதப்பட்டது. 'பொலந்தொடி தின்ற மயிர்வார் முன்கை, வலம்புரி வளையொடு கடிகைநூல் யாத்து' என்ற நெடுநல்வாடை *(141-142)* அடிகளின் மூலம் தலையாலங்கானத்துச் செருவென்ற பாண்டியன் நெடுஞ் செழியனுடைய அரசி, அவள் கைகளில் பொன்தொடிகளை அணிந்திருந்த தோடு வலம்புரிச் சங்கு வளையல்களையும் அணிந்திருந்தாள் எனத் தெரிய வருகிறது. கோவலன் மனைவி கண்ணகி பொன்னாலான நகைகளை எல்லாம் விற்ற பிறகும் கூடச் சங்கு வளைகளை மட்டும் கடைசி வரையில் அணிந்திருந்தாள். தான் கணவனை இழந்து கைம்பெண் ஆனபோது கொற்றவைக் கோவில் முன் தன்னுடைய சங்கு வளையல்களை உடைத்துப் போட்டாள் எனச் சிலப்பதிகாரம் கட்டுரைகாதை 181-ல் குறிப்பிட்டுள்ள 'கொற்றவை வாயில் பொற்றொடி தகர்த்து' என்ற அடிகள் மூலம் புலப்படுகிறது. கைம்பெண்கள் தவிர ஏனைய மகளிர் எல்லோரும் சங்கு வளையல்கள் அணிந்திருந்தனர் என்பதற்குச் சங்க இலக்கியங்களில் மேற்கூறியது போலப் பல சான்றுகள் உள்ளன.

கடற்கரை நாடுகளிலிருந்து கொண்டு வரப்பட்ட சங்கு வளையல்கள் கொங்கு நாட்டில் வாழ்ந்த அந்தக் காலத்து மகளிருக்குக் கிடைத்ததால் அவர்களும் சங்கு வளையல்களை அணிந்திருந்தனர். மிகப் பிற்காலத்தில் முகமதியர் தொடர்பு ஏற்பட்ட பின்பு இந்த வழக்கம் மறைந்து போய், கண்ணாடி வளையல் அணியும் வழக்கம் ஏற்பட்டது.

கொங்கு நாட்டில் புழக்கத்தில் இருந்த ஆடை அணிகலன்கள் பற்றிய அகழாய்வுக் கண்டுபிடிப்புகள்.

1. கோயமுத்தூரில் உள்ள பேரூரில் 1970-71 ஆம் ஆண்டு நடுவண் அரசின் தொல்லியல் துறையாலும் மற்றும் 2002 ஆம் ஆண்டு தமிழக அரசு தொல்லியல் துறையாலும் அகழாய்வுகள் நடத்தப்பட்டன. இவற்றில், கண்ணாடி மணிகள், சோப்புக் கல்லாலான மணிகள், தங்கத்தாலான மணி மற்றும் சங்கு வளையல்கள் ஆகியன கிடைத்துள்ளன.

2. கோயமுத்தூர் மாவட்டம் போளுவாம்பட்டியில் பல அரிய சுடுமண் பொம்மைகள் தொல்லியல் துறையினரால் கண்டெடுக்கப்பட்டன. அவற்றில் சில, உலோகத்தால் செய்ய வேண்டிய அணிகலன்களான காதணி மற்றும் கழுத்து ஆபரணங்களையும் சுடுமண்ணாலேயே செய்யப்பட்டதாகக் காணப்படுகின்றன.

3. கோயமுத்தூர் மாவட்டம் பல்லடம் வட்டத்தில் உள்ள ஓடக்கல் பாளையம் என்ற சிற்றூரில் சாம்பல்மேடு என்கின்ற புதிய கற்காலப் பண்பாட்டுச் சின்னத்தின் மேற்பரப்பில் உருண்டைக் கல் ஒன்றும் சங்கு வளையல் ஒன்றும் கிடைத்துள்ளது.

4. உம்பற்காடு என்கின்ற இன்றைய ஆனைமலைப் பகுதியில் உள்ள மானாம்மொழி என்ற இடத்திலிருந்து பெருங்கற் சின்ன அகழாய்வில் மணிகள் மற்றும் சங்கு வளையல்கள் கிடைத்துள்ளன.

5. கரூர் மாவட்டத்தில் 1962-63 ஆம் ஆண்டு சென்னைப் பல்கலைக் கழகப் பேராசிரியரால் நடத்தப் பட்ட அகழ்வாய்வில் கண்ணாடி, சங்கு, எலும்பு மற்றும் செம்பு போன்றவைகளால் செய்யப்பட்ட வளையல்கள் கிடைத்துள்ளன.

6. 'நெடுந்தேர்க் கோதை திருமாவியன் நகர் கருவூர்' என்று அகநானூற்றில் (அகம்-93) குறிப்பிட்டுள்ள இன்றைய கரூரில் அகழாய்வின் மூலம் கிடைக்கப் பெற்ற - சாதன் சா(த்)துவேள் மோதிரம், தங்க மோதிரம், தித்தன் வெள்ளி மோதிரம், குறவன் வெள்ளி மோதிரம், வேளி சம்பான் மோதிரம் மற்றும் சிற்ப மோதிரம் ஆகிய மோதிரங்களை உலகப் புகழ் வாய்ந்தவையாக அகழாய்வாளர்கள் கருதுகின்றனர்.

7. மேலும் கருவூரில் தக்ளிகள் அகழ்வாய்வில் அதிகம் கிடைத்துள்ளதால், இங்கு நெசவுத் தொழில் மேம்பட்டிருக்க வாய்ப்புள்ளது எனக் கருத முடிகிறது.

8. வெள்ளலூர் அகழ்வாய்வில் பொன்னணிகள் கிடைத்துள்ளன.

9. கொடுமணல் 1985 ஆம் ஆண்டு தஞ்சைப் பல்கலைக் கழகம் செய்த அகழ்வாய்வில் மணிகள் செய்யும் தொழிற்கூடம் செயற்பட்டதற்கான சான்றுகள் கிடைத்துள்ளன. மேலும் அங்கு மணிகள் மற்றும் பொன்னாலான சில அணிகலன்கள் கிடைத்துள்ளன.

தற்போதைய நடைமுறையில் கொங்கு மக்கள் பயன்படுத்தும் ஆடை ஆபரணங்கள்:

ஆய்வாளரால் காரமடை, மேட்டுப்பாளையம், திருப்பூர் மற்றும் பெரியநாயக்கன் பாளையம் ஆகிய பகுதிகளிலிருந்து தலா 30 ஆண்கள் மற்றும் 30 பெண்கள் வீதமாக மொத்தம் 120 ஆண்கள் மற்றும் 120 பெண்கள் என 240 பேர் இவ்வாய்விற்கு உட்படுத்தப்பட்டனர். அவர்களிடத்திலிருந்து பெறப்பட்ட விவரத் தொகுப்பு கீழ்க்கண்டவாறு எடுத்துக் கொள்ளப் பட்டது. (அடைப்புக்குறிக்குள் பயன்படுத்துவோர் எண்ணிக்கை குறிப் பிடப்பட்டுள்ளது)

பயன்படுத்தும் ஆடைகள் - ஆண்கள் (120 பேர்)

1. சட்டை வகை - கதர் (27), காட்டன் (52), பாலிஸ்டர் (79), டெரிக்காட்டன் (16)
2. வேட்டி - கதர் (69), காட்டன் (12), பாலிஸ்டர் (71)
3. லுங்கி - காட்டன் (104), பாலிஸ்டர் (38)
4. தலைபாகை - உறுமாலை (26), எப்போதாவது தொப்பி பயன்படுத்துவோர் (83)
5. தோல் துண்டு - கதர் (38), காட்டன் (61) கைக்குட்டை கதர் (49), காட்டன் (8)
6. கால்சட்டை - பேன்ட் காட்டன் (48), டெரிக்காட் டன் (71), பிற (13)

பயன்படுத்தும் ஆடைகள் - பெண்கள் (120 பேர்)

1. கைசட்டை (ரவிக்கை) - காட்டன் (43), பாலிஸ்டர் (26), அம்பர் (78), பட்டு (18)
2. பாவாடை - கதர் (107), காட்டன் (82)
3. சேலை - கதர் (43), காட்டன் (12), சிந்தட்டிக் (94), பட்டு (85)
4. நவீனநாகரீக உடை - சுடிதார் (96) நைட்டி (72) இளம்வயதில் ஜீன்சு 31 பேர் அணிந்துள்ளனர்.

5. கைக்குட்டை - பெரும்பாலானோர் காட்டன் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பயன்படுத்தும் ஆபரணங்கள் – ஆண்கள் (120 பேர்)

1. கழுத்து மாலை (செயின்) தங்கம் (15), வெள்ளி (8), பாசிமணி (4), துளசிமாலை (2)

2. காதுத்தோடு-பெரும்பாலானோர் சிறுவயதில் காதுகுத்தும் போது தங்கத்தோடு அணிந்துள்ளனர்.

3. இடுப்புக் கயிறு-வெள்ளி (46) மீதமுள்ளவர்கள் சாதாக் கயிற்றில் கட்டியுள்ளனர்.

4. கை வளையல் (செயின்) - தங்கம் (25), வெள்ளி (39)

5. விரல் மோதிரம்-தங்கம் (72), வெள்ளி (25)

6. கைக் கடிகாரம் - பிளாஸ்டிக் (27), இரும்பு (98)

7. காலணிவகை - தோல் (86), இரப்பர் (38), பிளாஸ்டிக் (15)

பயன்படுத்தும் ஆபரணங்கள் - பெண்கள் (120)

1. கழுத்து மாலை (செயின்) - தங்கம் (93), வெள்ளி (1), பாசிமணி (13)

2. காதுத்தோடு - தங்கம் (106) வயதான சிலர் இளம்பருவத்தில் அணிந்துள்ளனர். இடுப்பு ஒட்டியாணம் திருமணத்தின் போது 19 பேர் அணிந்துள்ளனர்.

3. இடுப்புக் கயிறு - குழந்தைப்பருவத்தில் 58 பேர் தங்கத்திலும், தற்போது வெள்ளியில் 17 பேரும், 61 பேர் சாதாக் கயிற்றில் கட்டியுள்ளனர். சிலர் பயன்படுத்துவதில்லை.

4. கை வளையல் - தங்கம் (87), கண்ணாடி (102), பிளாஸ்டிக் (79)

5. விரல் மோதிரம் - தங்கம் (88), வெள்ளி (17)

6. கைக்கடிகாரம் - பிளாஸ்டிக் (29), இரும்பு (46)

7. காலணிவகை - தோல் (74) இரப்பர் (25), பிளாஸ்டிக் (39)

8. கால் கொலுசு, மிஞ்சி - பெரும்பாலானோர் வெள்ளிக்கொலுசு பயன்படுத்து கின்றனர்.

9. நெத்திச்சுட்டி - தங்கம் (18)

ஆய்வு முடிவுகள்

'கொங்கு நாட்டு மக்களின் ஆடை ஆபரணங்கள் - ஓர் ஆய்வு' என்ற தலைப்பினைக் கொண்ட இவ்வாய்வின் முடிவுகள் கீழ்க்கண்டவாறு ஆய்வாளரால் கண்டறிந்து தொகுத்தளிக்கப்படுகிறது.

1. ஆண்கள் சொக்காய் (மேல் சட்டை), வேட்டி, துண்டு, குல்லாய் மற்றும் துப்பட்டி போன்றவற்றைத் தங்கள் ஆடைகளாகவும், பெண்கள் பாவாடை, இரவிக்கை, தாவணி, புடவை (பலதரப்பட்ட வகைகளில் மற்றும் பல வண்ணங்களில்) போன்றவற்றைக் கொங்கு நாட்டினர் அணிந்தனர் என்பதை நாட்டுப்புறப் பாடல்கள் வாயிலாக அறியலாம்

2. காப்பு, கொலுசு, சலங்கை, பாடகம், மெட்டி, ஒட்டியாணம், வளையல்கள், மோதிரம், மூக்குத்தி, அட்டி, சங்கிலி, பதக்கம், கம்மல், நெத்திச்சுட்டி, சிமிக்கி போன்றவற்றைப் பெண்கள் தங்களது ஆபரணங்களாகவும் பயன்படுத்தியுள்ளனர்

எனத் தெரிய வருகிறது.

3.அதே போல், சங்க இலக்கியங்கள் வாயிலாகக் கொங்கு நாட்டில் சங்கு வளையல்களைத் தனித்தும் மற்றும் பொன்னாலான ஆபரணங்களோடு சேர்த்தும் அணிந்துள்ளனர். காலுக்குச் சிலம்பும் , நீலக்கற்கள் பதித்த ஆபரணங்களும் பெண்கள் ஆபரண அணிகலன்களாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பட்டாடைகளும் மற்றும் பருத்தி ஆடைகளும் மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என அறியமுடிகிறது. மேலும்

4. அகழ்வாய்வுகள் மூலம்,(அ) சங்கு வளையல்கள், (ஆ) சுடுமண்ணாலான காதணி மற்றும் கழுத்து ஆபரணங்கள், (இ) கண்ணாடி, சங்கு, எலும்பு மற்றும் செம்பு போன்றவைகளால் செய்யப்பட்ட வளையல்கள், (ஈ) சாதன் சா(த்)துவேள் மோதிரம், தங்க மோதிரம், தித்தன் வெள்ளி மோதிரம், குறவன் வெள்ளி மோதிரம், வேளி சம்பான் மோதிரம் மற்றும் சிற்ப மோதிரம், மற்றும் (உ) பொன்னணிகள் கொங்கு நாட்டு மக்கள் தங்களது ஆபரண அணிகலன்களாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் எனத் தெரிய வருகிறது.

5. மேலும் இம்மண்ணில் நெசவுத் தொழில் அதிகப் பயன்பாட்டில் இருந்திருக்கலாம் எனவும், அதன் தொடர்ச்சியாக இப்போதும் கொங்கு மண்ணில் இத்தொழில் சிறந்திருக்கிறது எனத் தெரிகிறது.

6. தற்போதைய கொங்கு மண்டல ஆண்கள் காட்டன் மற்றும் பாலிஸ்டர் சட்டைகளையும், வேட்டிகளையும் பயன்படுத்துகின்றனர். பல வண்ணத்தாலான லுங்கி என்கின்ற தினசரி பயன்படுத்தும் காட்டன் வேட்டிகளை அதிகமாகப் பயன்படுத்துகின்றனர். தலைப்பாகை மற்றும் தொப்பி என்கின்ற குல்லாயை ஆண்கள் எப்போதாவது பயன்படுத்துகின்றனர். அதுவும் ஒரு சிலரே பயன்படுத்துகின்றனர். கதர் கைக்குட்டை மற்றும் காட்டன் தோள் துண்டும் பெரும்பாலான ஆண்கள் பயன்படுத்துகின்றனர். மேலும் காட்டன் மற்றும் டெரிக்காட்டன் பேண்ட் என்கின்ற கால்சட்டை பெரும்பாலானோர் பயன்படுத்துகின்றனர். பெரும்பாலான ஆண்கள் கைக்கடிகாரம், விரல் மோதிரங்கள் ஆகிய ஆபரண அணிகலன்கள் பயன்படுத்துகின்றனர்.

7. அதேபோல் பெண்கள் காட்டன் மற்றும் அம்பர் துணி இரவிக்கை, கதர் மற்றும் காட்டன் பாவாடை, சிந்தட்டிக் மற்றும் காட்டன் புடவைகள், காட்டன் கைக்குட்டைகள் போன்ற ஆடைவகைகளைத் தற்போது பெரும்பாலும் பயன்படுத்தி வருகின்றனர். மேலும், இவர்கள் தங்கத்தாலான ஆபரண அணிகலன்களையே அதிகம் பயன்படுத்துகின்றனர்.

பொன் பயன்பாடு

ம.சித்ரகலா
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
நல்லமுத்துக் கவுண்டர் மகாலிங்கம் கல்லூரி
பொள்ளாச்சி

கொங்கு மண்ணின் மணம் வீசும் பண்பட்ட நாகரிகத்தில் மக்களின் அலங்காரப் பொருளாகவும், பிற நாட்டவர்களுக்கு ஏற்றுமதிப் பொருளாகவும் நம் நாட்டில் மதிப்பு மிக்க பொருளாகவும் உள்ள பொன் பயன்பாடு பற்றி இக்கட்டுரை விளக்குகிறது. கொங்குநாடு 1800 ஆண்டுகளுக்கு முன்னரே மங்களூரையும் கோலாரையும் தன்னகத்தே கொண்டு பரந்து விரிந்து கிடந்தது என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

கொங்குநாட்டில் உழவுத்தொழில், நெசவு, கட்டிடத்தொழில் போன்ற பல தொழில்கள் இருந்த போதிலும் பொற்கொல்லர்களின் தொழிலே சமுதாயத்தில் மதிப்பு உடையதாகவும், புகழ் பெற்றதாகவும் இருந்து வருகிறது.

பொன்செய் கொல்லர்

கொங்கு மக்கள் பொன்னை மிகுதியாகப் பயன்படுத்தினர் என்பதற்குச் சான்றாக அமைவது பொன் வேலை செய்யும் கொல்லர்கள் மிகுதியாக இருப்பதே ஆகும்.

> பெருங்கையானைக் கொடந்தொடி படுக்கும்
> கருங்கைக் கொல்லன் இரும்பு விசைத்தெறிந்த
> கூடத்திண்ணிசை எவர்இ *(பெரும்பாண் 436-438)*

> நல்ல வெருந்தோ ளோயே கொல்லன்
> எறிபொற் பிதிரினிசிறுபல்காய
> வேங்கைவூயுகும் *(நற் 13: 5-7)*

என்ற பாடல்கள் பொற்கொல்லர் தொழில் அன்று இருந்தமையைக் குறிக்கும். தட்டார் என்றால் பொன் வேலை செய்பவர் என்று பொருள். கொங்கு நாட்டுக் கல்வெட்டுக்களில் தட்டார்க்காணி, தட்டார்ப்பாட்டம் போன்றவை சுட்டப்பெறுகின்றன. (கொங்கு நாட்டு வரலாறு, கோவை கிழார் ப.53)

தட்டார்ப்பாட்டம், தட்டார்க்காணி

தட்டார்ப்பாட்டம் என்பது பொற்கொல்லர்கள் செலுத்திய வரிகள் ஆகும். இதன் மூலம் கொங்கு நாட்டில் வரி செலுத்தக்கூடிய அளவிற்குப் பொன் பயன்பாடு மிகுந்து உள்ளதை அறியலாம். தட்டார்க்காணி என்பது பொற்கொல்லர்களுக்கு அளிக்கப்பெற்ற நிலமானியம். இந்த நிலமானிய அமைப்பு பொற்கொல்லர் இருந்தமையைக் காட்டுகிறது. இது மட்டுமல்லாமல் கொங்குநாடு பொன்னிற்குப் பெயர் பெற்ற நாடு. "நம்பியாண்டார் நம்பி, கொங்கின் கனகமணிந்த ஆதிக்கத்தினர் குலமுதலோன் என்று கூறுவர்" (கொங்கு நாட்டு வரலாறு, கோவைகிழார் பக்.53). இதன் மூலம் பொற்கொல்லர் தொழில் சிறப்புற்று இருந்தமை நன்கு விளங்கும்.

பொன்னால் செய்யப்பட்ட அணிகலன் பயன்படுத்தியமைக்குச் சான்று

பொன் வேலை சிறப்புற்றதற்கு மிகுந்த சான்று பொன்னால் செய்யப்பட்ட அணிகலன்களை மக்கள் அணிந்ததே ஆகும் "சர்க்கார் பெரிய பாளையம் கல்வெட்டில் அணியிடுவார் வரி என்றொரு வரி கூறப் பெறுகின்றது" (Nagaswamy. R, Tamil coin-A study-P.17)

மோட்டாரு மேலே நம்மய்யா
மோதிரம் மின்னுது பாருங்கய்யா
சைக்கிள் போகுது பாருங்கய்யா
சாஞ்சு போகுது பாருங்கய்யா
சைக்கிள் மேல நம்மய்யா
சையினு மின்னுது பாருங்கய்யா" (தனலட்சுமி, பொள்ளாச்சி)

மேற்கண்ட கொங்கு நாட்டுப்புறப்பாடல் மூலம் பலவகையான அணிகலன்களை மக்கள் அணிந்துள்ளனர் என்பது விளங்கும்.

பொன் படுகுட்டம்

பொன் படுகுட்டம் என்பது மணிக்கற்கள் வெட்டி எடுக்கப்பெறும் குழிகள் ஆகும். இதைப் பொன்வெட்டி எடுக்கப்படும் குழி எனவும் கூறலாம். "முருகன்பூண்டிக் கல்வெட்டில், மான்படுகாடும், தேன்படு வரையும், மீன்படுசுனையும், பொன் படு குட்டமும் தேவதானமாக அளிக்கப்பெற்ற ஊரிலிருந்ததாகவும் இவற்றின் மூலம் கிடைக்கும் வருவாய் கோயிலுக்குரியவை என்றும் கூறப்பெறுகின்றது. (மேற்கோள்; க.அ புவனேஸ்வரி, மு கு.நூ.ப.93)

கல்வெட்டுக் கூறும்பகுதியும் (பல்லடம், காங்கயம் பகுதி) பெரில் என்ற கடல் நீலப்பச்சைக்கல் தோண்டியெடுக்கப் பெற்ற பகுதி ஆகும். சங்ககாலம் முதல் பிரித்தானியர் காலம் வரையிலான 1800 ஆண்டுகளாக இந்த மணிக்கற்கள் தோண்டியெடுக்கப்பெற்றன. இந்த மணிக்கற்களைக் கொண்டு அழகுமணிகள் செய்யப்பெற்றன. (Nagaswamy. R, op.citp.20)

அதனால் பொன்வேலை மிகுதியாயிற்று. மேலும் பிற பகுதிகளிலிருந்தும் மணிக்கற்கள் கொங்குநாட்டிற்குக் கொண்டு வரப்பெற்று அழகு மணிகளாக வடிக்கப்பெற்றன. அழகுமணிக் கற்கள் செய்த கருமகாரர் பலர் கொங்கில் இருந்துள்ளனர்.

காசுகள்

கொங்குச்சோழர்காலக் கல்வெட்டுக்களில் கழஞ்சு (பொன்) ,கானம் அச்சு, ஆனை அச்சு, சலாகை, புதுச்சலாகை, பழஞ்சலாகை போன்ற காசு வகைகள் கூறப்பெறுகின்றன. "இவற்றில் கழஞ்சு (பொன்), காசு கானத்தைவிடக் குறைவான எடை உள்ளது" என்று நாகசாமி கூறுகிறார் (Ibid P.20)

கோவைகிழார் ஒரு கழஞ்சு (பொன்) எட்டு வராகன் என்று கூறுகின்றார். கழஞ்சு (பொன்), கொங்குச்சோழர் காலத்துத் தொடக்க கால கல்வெட்டுக்களில் கூறப்பெறுகின்றது. பிற்காலத்தில் கழஞ்சு பயன்பாடு குறைந்து விடுகின்றது. பணம், வராகன் போன்ற காசுகள் கொங்கு நாட்டில் இறுதியாகப் புழக்கத்திற்கு வந்த காசுகள் ஆகும். இதன் மூலம் கொங்கு மக்கள் பொன்னால் ஆன காசுகளைப் பயன்படுத்தினர் என்பது தெள்ளத் தெளிவாக விளங்கும்.

"கொங்கு மக்கள் பொன்னால் செய்யப்பட்ட அச்சையும், பொன்னால் செய்யப்பட்ட கழஞ்சையும் பயன்படுத்தினர். அச்சு, கழஞ்சு ஆகியவை ஒரே மதிப்புடையவை என்று கருதப்பெறுகின்றன." (S.I.I.VOL.V, No.240) பொன்னால் செய்யப் பெற்ற அச்சும் காசுகள் சிலவும் கிடைத்துள்ளன.

சமூகம்

காசெல்லாம் பொன்னாயிருந்தமையால் காசு பொன் என்றும், பணமுடிப்பு பொற்கிழி என்றும், பணத்தண்டம் பொன் தண்டம் என்றும் சொல்லப்பட்டது. கொங்குநாட்டுத் தமிழரால் முதன்முதலில் கண்டு பிடிக்கப்பட்ட மாழை (Metal) பொன்னால் ஆனது. மேலும் பொன் என்றாலே மதிப்பு மிகுந்தமையால் சமூகத்தினர் செம்பைச் செம்பொன் என்றும், வெள்ளியை வெண்பொன் என்றும், இரும்பைக் கரும்பொன் என்றும் அழைத்தனர்.

கொங்குப் பொன்

கொங்குநாட்டில் கிடைத்த பொன் கொங்குப்பொன் எனச் சிறப்பித்துக் கூறப்பட்டுள்ளது. இன்றும் சுரங்கத்திற் பொன்னெடுக்கும் குவளாபுரம் (கோலார்) பண்டைக் கொங்கு நாட்டைச்சார்ந்ததே.

பொன் படை

சங்க காலத்திற்கு முன்பே கொங்கு நாட்டில் பொன் செய் கொல்லர்கள் சிறப்புற்று இருந்தனர். சங்க காலத்திற்குப் பின்பும் பொன்

வேலை சிறப்புற்று இருந்தது என்பதை,

"பொலந்தேர்மிசைப் பொலிவு தோன்றி
மாக்கடல் நிவந்தெழுதருஞ்
செஞ்ஞாயிற்றுக் கலினைமாதோ" (புறம்-4)

இளஞ்சேட்சென்னி பொற்றேரையுடையவனாய் இருந்தான் என்பது பரணரின் பாடல் மூலம் விளங்கும். பண்டைத் தமிழரசரின் தேர், குதிரை, யானைகள் பொற்படைகளால் அணிசெய்யப் பெற்றிருந்தன. *(புறம் 123:4) (புறம் 177:3) (புறம்.116)*. அரசருடைய போர் முரசும் அது போன்ற பிற சின்னங்களும் பொன்னால் அணிசெய்யப்பட்டிருந்தன.

"பொலங்குழை யுழிஞையொடு பொலியச் சூட்டிக்
குருதி வேட்கை யுருகெழு முரசம்" (புறம்.5)

என்ற பாடலின் மூலம் பொன்னால் சின்னங்கள் இருந்தமை விளங்கும்.

கொங்குநாட்டுப் பாடலின் மூலம் பொன் பயன்பாட்டை அறிதல்

கொங்குநாட்டு மக்கள் தமது உணர்ச்சிகளை வாய்மொழியாகப் பாடுவர். இவர்கள் பாடும் பாடலில் எதார்த்தமும், உள்ள உணர்ச்சியும் வெளிப்படும். ஒரு தாய் தனது குழந்தையைத் தாலாட்டும்போது உயர்ந்த மதிப்புடைய பொருளான பொன்னோடு குழந்தையை ஒப்பிட்டுப் பாடுவாள்

"பொன்னே நீ யுறங்கு, என் தங்கமே நீ தூங்கு
தங்கோ கடஞ்செடுத்து, தவறில்லா தொட்டி செய்து.
....
தங்கமே நீ சாய்ந்து பால்கரக்கோ, சாய் பலகை பொன்னாலே
அணச்சு பால் கரக்கொ, அண கயிறும் பொன்னாலே

தங்கமே தாராவே நீ, தடத்துல வழியில் போகாதே
தட்டான் கண்டால் புடுச்சுக்குவா
தாரசில் வைச்சு நிருத்திடுவான் (ராமாத்தாள்-பொள்ளாச்சி)

இவ்வாறு குழந்தைக்குத் தங்கத் தொட்டில், சாய்பலகை, அணைகயிறு போன்ற பல புழங்கு பொருள்கள் பொன்னால் செய்யப்பட்டதாகக் கற்பித்தும், குழந்தையையே பொன்னாகப் பாவித்துப் பாடுவதும் கொங்கு நாட்டு மக்களின் பொன் பயன்பாட்டை குறிக்கும்.

கொங்குநாட்டுப் பாடலில் அணிகலன்கள் பயன்பாடு

கொங்குநாட்டு மக்கள் பொன்னால் செய்யப்பட்ட பலவிதமான அணிகலன்களை அணிந்துள்ளனர் என்பதை,

"பொள்ளாச்சி சந்தைக்கு, ஊஞ்சலாடப் போகும் போது
ஊஞ்சலுக்கும் கீழாலே, ஒண்டியிருந்தா ஏ(ன்) அத்த மக
அது ஏன்னு கேட்ட மின்னா, ஏந்துனானே தங்கத் தாலி"

என்றும்

"ஓராங்கு பெட்டியிலே, ஒத்தைச் சிமிக்கி வரும்
இரண்டாங்கு பெட்டியிலே, ரத்தினக்கல்லு மாலை வரும்
மூனாங்கு பெட்டியிலே, மூக்குத்தி, முத்துமாலை வரும்"
(தேவகி-தாவளம்)

இப்பாடல்களின் மூலம் கொங்கு மக்கள் தங்கத்தாலி, சிமிக்கி, இரத்தினக்கல் மாலை, மூக்குத்தி போன்ற பலவிதமான அணிகலன்களைப் பொன்னால் அணிந்தனர் என்பது விளங்கும்.

கொங்கு மக்கள் அணியும் பொன் நகைகள்

கொங்கு மக்கள் கம்மல், மூக்குத்தி, கடுக்கன், சிமிக்கி, லோலாக்கு, புள்ளாக்கு (மூக்கில் அணிவது) நெத்திச்சுட்டி, கழுத்தில் அணியும் மாலை (ஜெயின்), ஆரம், ஒட்டியாணம், அட்டியல், பதக்கம், வங்கி, மோதிரம், வளையல், காரை (கழுத்தில் இடும் கொடி), காசுமாலை, அரைநாண் (இடுப்பில் அணிவது), தண்டை போன்றவற்றைப் பொன்னால் செய்து அணிந்து கொள்வர். மேலும் தங்கத்தட்டு, தங்கச் சங்கு, தங்கக் கிண்ணி, தங்கத் தாம்பூலம் (தட்டு), தங்க விளக்கு, தங்கக் குடுகை (டம்ளர்) போன்றவற்றைப் பொன்னால் செய்து புழங்கு பொருளட்களால் பயன்படுத்தினர்.

சடங்கு முறையில் பொன் பயன்பாடும் நம்பிக்கைகளும்

பிறந்த குழந்தைக்குத் தங்கத்தை உரைத்துச் சங்கில் பாலாக வார்ப்பர். இதற்குக் காரணம் தங்கத்தைப் போல் தன் குழந்தை அழகில் ஜொலிக்க வேண்டும்; அறிவு பெற வேண்டும்: மக்கள் தங்கத்தை விரும்புவது போல் தன் குழந்தையையும் விரும்ப வேண்டும் என்பதே ஆகும்.

குழந்தை அழகாக இருக்கும். ஆகவே எமன் குழந்தையை விரும்புவான் என்ற நம்பிக்கையில் குழந்தையின் காதில் ஒட்டை இடுவது வழக்கம். அந்த ஓட்டை இட்ட இடத்தில் தங்கத்தில் அணி (கம்மல்) செய்து அணிந்து விடுவர்.

பிற சடங்குகள்

பெண்கள் பூப்பெய்தும் போது மாமன்மார்கள் சீர்வரிசையில் முதலில் இடம் பெறுவது தங்கமே. மேலும் திருமணத்தின் போது பெண்ணுக்குப் புகுந்த வீட்டிற்கு கொடுக்கும் முக்கியச் சீதனம் பொன்னே ஆகும்.

திருமணம் முடிந்து வரும் புதுமணத் தம்பதியரை அந்த வருடத்தில் முதலில் வரும் பண்டிகைகளான தீபாவளி, பொங்கல், ஆடிப்பெருக்கு ஆகியவைகளின் போது பெண் வீட்டார் மாப்பிள்ளையைப் பொன் கொடுத்து விருந்துக்கு அழைப்பர்.

"மாப்பிள்ளைய அழையுங்கடி
மருவாதைய (மரியாதை) செய்யுங்கடி
பொன்னான மாப்பிள்ளைக்கு
பொன்னு வைச்சு அழையுங்கடி" (மஞ்சுளா, முத்தூர்)

கொங்கு நாட்டு மக்கள் பொன்னைக் கையாளும் முறை

பொன் பெரும்பாலும் கௌரவப்படுத்துவதற்கு அதிகம் பயன்பட்டது. போட்டியில் வெற்றி பெற்றவர்களுக்குத் தங்கப் பதக்கம் பரிசளிப்பது வழக்கம். பரிசுப் பொருளாகவும் பொன் பயன்பட்டது. மேலும் கோயில்களில் சாமிக்குச் செய்யப்படும் கலசம் பொன்னால் செய்யப்பட்டது.

நேர்த்திக் கடன்

கொங்கு மக்கள் இறைவனுக்கு நேர்த்திக்கடனாகப் பொன்னைக் காணிக்கையாக இடுவர். உதாரணமாக கணவன் நோய்வாய்ப்பட்டு இருந்தால் கணவன் குணமாக வேண்டும் என்பதற்காகக் கணவன் கட்டிய தங்கத் தாலியையே கடவுளுக்குக் காணிக்கையாகக் கொடுப்பதாக வேண்டிக் கொள்வர். குணமானவுடன் தங்கத்தாலியைக் காணிக்கையாக இடுவர்.

கொங்குநாட்டில் அன்று புழங்கு பொருளாகவும் பரிசுப் பொருளாகவும், மதிப்பு மிக்க பொருளாகவும், கௌரவத்திற்கு ஏற்ற பொருளாகவும், சின்னமாகவும், நாட்டின் ஏற்றுமதிப் பொருளாகவும் பொன் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது. இவ்வாறு கொங்கு மக்கள் பொன்னைப் பலவிதங்களில் பயன்படுத்தினர் என்பதை இக்கட்டுரையின் மூலம் அறியலாம்.

தொட்டில்

முனைவர் ரா. செயராமன்
இணைப்பேராசிரியர், தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக் கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

தொட்டில் என்ற சொல் தமிழில் மூன்று பொருள்களைக் குறித்து வருகிறது. குழந்தைகளைப் படுக்க வைக்கவும், தூங்க வைக்கவும் பயன்படுவதில் மூன்று பொருள்களும் ஒன்றுபடுகின்றன. வீட்டின் மேல் தளத்தில் உள்ள கொக்கியில் அல்லது மேற்கூரையில் உள்ள மரச்சட்டத்தில் துணி என்றால் மடித்தும், மரம் என்றால் பலகை வடிவிலும் கட்டித் தொங்கவிடப்பட்டு குழந்தை படுப்பதற்குப் பயன்படுத்தும் பொருள் தொட்டிலாகும். மேல் தளத்துடன் தொடர்பில்லாது தரையில் நான்கு கால்களால் இணைக்கப்பட்ட மேல் குறுக்குச் சட்டத்தில் தொங்க விடப்பட்டுள்ள பலகை வடிவிலான குழந்தைக்கான படுக்கையும் தொட்டிலாகும். பலகை, உலோகங்களால் தொட்டில் செய்யப்படும் போது நான்கு புறமும் மரம், உலோகத்தகடுகளால் காற்றோட்டமாகத் தடுப்பு அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த மூன்று வேறான பொருள்களும் தொட்டில் என்று அழைக்கப்படுகின்றன. துணியால் ஆனதொட்டில் தூளி என்றும், ஏனை என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. யானை, ஆனை என்ற சொல் திரிபுகளும் தொட்டில் குறித்து வருவனவாகும்.

தொட்டில் குடும்பத்திற்குள் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு பொருள் என்பதால் குடும்ப உறவுகளும் சமூக உறவுகளும் இதனுடன் தொடர்புடையனவாக உள்ளன. பொருளாதார வேறுபாட்டு அடிப்படையிலும் பண்பாட்டு அடிப்படையிலும் தொட்டிலை விளக்க வேண்டியிருக்கிறது. வெளி, காலம் என்ற அடிப்படையிலும் தொட்டிலை விளக்க முடியும். மொழி (Verbel), நிகழ்வு (Non Verbel) என்ற வேறுபாட்டு அடிப்படையிலும் தொட்டிலை விளக்க முடிகிறது.

மொழி என்பது தாலாட்டு, விடுகதை, பழமொழி, உவமை, படிமம் முதலான இலக்கிய வகைகளாகவும் உத்திகளாகவும் விரிவடைகிறது.

தாலாட்டு என்பது குழந்தையைத் தூங்க வைப்பதற்காகப் பாடப்படும் பாட்டு. தாலாட்டுப் பாட்டில் தொட்டில் இடம் பெற்றாக வேண்டிய கட்டாயமில்லை. தூங்கப் பயன்படுத்தும் இடம் என்ற

அடிப்படையில் தொட்டில் இடம் பெறுகிறது. தாலாட்டுப் பாட்டில் மனித உறவுகளும், உணவும், கடவுளும், பிறவும் பேசப்படுகின்றன.

தொட்டில் செய்யப் பயன்படும் மரங்களாக இலுப்பை, புன்கு, வேம்பு, உதி, தேக்கு, சாதிலிங்கம், சந்தனமரம், வேங்கை, அத்தி, மூங்கில் முதலானவை குறிப்பிடப்படுகின்றன. மரப்பொருள்கள் கொண்டு ஆசாரி தொட்டில் செய்யத் தாய்மாமன் ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும் என்பது பொதுவான மரபாகும். சந்தன மரத்தில் தொட்டில் செய்யப்படுவது உயர்வானது என்று குறிக்கப்படுகிறது. உதி என்ற மரம் வலுவற்றது. இருந்த போதும் அது குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

தொட்டிலில் துணியை அல்லது பலகையைக் கட்டித் தொங்கவிடக் கயிறு, நார், கம்பி, சுருள் கம்பிகள் (Spring) பயன்படுத்தப்படுகின்றன. துணித்தொட்டில் என்றால் வெள்ளை நிறத்தில் அதற்கென்று தனித்துணி விற்கப்படுகிறது. வாங்க முடியாதவர்கள் போர்வை, வேட்டி, சேலை களாலும் தொட்டில் கட்டுகின்றனர். உறுத்தாத ஒரு நிறம் என்பதால் வெள்ளை நிறம் பொருத்தமானதாகக் கருதப்படுகிறது. தொட்டிலில் உறங்கும் குழந்தைக்குக் காற்றோட்டம் தேவை என்பதால் துணித் தொட்டிலில் ஒரு சிறு தடி ஒன்றனை நுழைத்து இடைவெளியை அதிகப்படுத்திக் காற்றோட்டத்தைக் கூடுதலாக்குகின்றனர்.

தொட்டிலைப் பயன்படுத்துவதில் ஒரு மரபு இருந்து வருகிறது. நவீன காலத்தில் ஒரு குழந்தை பெற்றுக் கொள்கிறார்கள். தொட்டில் செய்து அதைப் பாதுகாத்து வைக்கத் தேவையில்லை என்றாகிறது. மரபான ஒரு பழக்கம் என்று அது விடப்படக் கூடாது எனக் கருதப்படுகிறது. மெத்தையில் படுக்க வைக்கப்பட்ட பிறந்த குழந்தையின் தலை சப்பையாகி, தலையை உருண்டை வடிவிற்குக் கொண்டு வருவதற்காகத் துணித் தொட்டிலில் மீண்டும் படுக்க வைக்கப்பட்ட குழந்தைகள் உள்ளனர் (ப.பூர்ணிமா). தளத்தில் எறும்பு, பூச்சிகள் ஊறும். அவற்றால் குழந்தைக்குப் பாதிப்பு வராமல் இருக்கத் தொட்டில் பயன்படுகின்றது. குழந்தை பிறந்த ஒரு சில மாதங்களுக்குத் தொட்டிலில் போட முடியாது. பிறகு துணித் தொட்டிலில் போட்டுக் கொள்ளலாம். (ப.கனிமொழி) என்றும் கருத்துச் சொல்லப்படுகிறது. குழந்தையைத் தொட்டிலைவிட்டு இறக்கியவுடன் தொட்டிலைச் சுருக்கி மேலே கட்டிவிட வேண்டும் (பா.மணிகண்டன்) குழந்தைக்குத் தலைக்குக் குளிக்கும் நாளில் குழந்தையைத் தொட்டிலில் போடக்கூடாது. தொட்டிலில் காற்றுப் புகாது. வியர்வை வந்து சளிப்பிடித்துக் கொள்ளும் (ப.கனிமொழி). மேலும் குழந்தை தொட்டிலில் உறங்கும் போது வடக்குப் பக்கம் தலை இருக்குமாறு படுக்க வைக்கமாட்டார்கள். தலைப்பக்கம் உயரமாகவும் கால் பக்கம் தாழ்வாகவும் இருக்குமாறு தொட்டிலை அமைத்துக் கொள்கிறார்கள். (ப.கனிமொழி). பால் குடித்தவுடன் குழந்தையைத்

தொட்டிலில் போடக்கூடாது (ப.பூர்ணிமா). பால் குடித்த குழந்தையைத் தொட்டிலில் போட்டுக் குறுக்கும் நெடுக்குமாக ஆட்டக் கூடாது (ப.கனிமொழி).

குடித்த பால் வெளிவந்துவிடக்கூடாது என்பதற்காக இவ்வாறு செய்யப்படுகிறது. குழந்தைக்குச் சுளுக்கு எதுவும் வந்திருந்தால் தொட்டில் துணியில் படுக்க வைத்து நீக்குகிறார்கள். இருவர் தொட்டில் துணியை இழுத்துச் சமதளப்பரப்பு வடிவில் பிடித்துக் கொள்ள, அதில் மற்றொருவர் குழந்தையைப் படுக்க வைப்பார். இருவரில் ஒருவர் விரித்த தொட்டில் முனையை உயர்த்த மற்றவர் தாழ்த்துவார். குழந்தை தன்னியல்பில் இருபுறமும் மாறி மாறி உருளும். இவ்வாறு உருளும்போது சுளுக்கு நீங்கிவிடும் (இரா.அம்சராஜ்). குழந்தைக்குக் குடல் பிறண்டு விடுமானாலும் இவ்வாறு குழந்தையை உருளச்செய்து குடலைச் சரிசெய்கின்றனர் (மு.ஷோபனா). மருத்துவ அடிப்படையில் இது சரியா என்பது ஆராயப்பட வேண்டும். குழந்தையின் தன்னியல்பான உடல்நிலை தொட்டிலில் இருக்கும் போதே இருக்கும் என்று கருதப்பட்டதாகத் தெரிகிறது. மனிதர் கைபடாமல் குழந்தை உடல் தன்னியல்பாக உருண்டு அசையும் போது, அது தன்னியல்பை அடைந்து விடும் என்று நம்பப் பட்டது.

தொட்டில் தொடர்பான செயல்பாடுகள் மரபாகப் பின்பற்றப்பட்டு வரும் போது அவை நம்பிக்கைகளாகவும் சடங்குகளாகவும் பரிணாமம் கொள்கின்றன. பச்சை இலுப்பை மரத்தில் தொட்டில் செய்து குழந்தையைப் படுக்க வைத்தால் தாய்ப்பால் சுரக்கும் என்பது நம்பிக்கையாக உள்ளது. இலுப்பை மரத்தில் தொட்டில் கட்டிய செய்தி மலைபடுகடாமில் அடி. 230இல் வருகிறது. 2000 ஆயிரம் ஆண்டுகளாக இந்த மரபு இருந்து வருகிறது.

வெறும் தொட்டிலை ஆட்டக்கூடாது. ஆட்டினால் குழந்தைக்கு வயிறு வலிக்கும் என்று மூத்த தலை முறையினர் அறிவுறுத்துகிறார்கள் (இரா.அம்சராஜ்). வெறும் தொட்டிலில் முழங்காலை வைத்துத் தொட்டிலை ஆட்டினால் பிறகு படுக்கும் குழந்தைக்கு உடல் வலிக்கும் என்றும் சொல்லப்படுகிறது (பூ.சுமன்). மாலை நேரத்தில் பொழுது மறையும் நேரத்தில் குழந்தையைத் தொட்டிலில் போடும் பழக்கம், குழந்தையைத் தூங்கவிடும் பழக்கம் தவிர்க்கப்படுகிறது; கண்டிக்கப் படுகிறது (ப.கனிமொழி). கடவுள் குழந்தையின் கண்ணைக் குத்தும் என்று அச்சுறுத்துகிறார்கள். மரபு மீறல்களால் குழந்தைக்குப் பாதிப்பு வரும் என்று அறிவுறுத்துவதைப் பிறர் பொருட்படுத்தி அக்குழந்தைக்குப் பாதிப்பு வராமல் பார்த்துக் கொள்ள வேண்டும் என்பதற்காக இவ்வாறு சொல்லப்படுகிறது.

தொட்டிலில் குழந்தை உறங்கும் போதும், விழித்துக் கொண்டிருக்கும் போதும் பிறர் அருகில் இல்லையென்றால் தீய சக்திகளால் குழந்தைக்குப் பாதிப்புகள் வந்து விடக்கூடாது என்பதற்காக தொட்டிலின் அடியில் தளத்தில் இரும்பு, சீமாறு, எலுமிச்சம்பழம் முதலான பொருள்களைப் போட்டு வைப்பார்கள் (ப.கனிமொழி). இரும்பு வலுவான திடப்பொருள். எலுமிச்சம் பழம் மந்திரம், மருத்துவப் பண்புகள் கொண்டது. சீமாறு எச்சரிக்கை செய்து, இழிவுபடுத்தும் பொருள். எனவே இப்பொருள்கள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டுள்ளன.

தொட்டில் ஒரு குழந்தையின் பிறப்புக்கு முன்பும் பின்பும் சடங்குகளில் இடம் பெறுகிறது. தொட்டில் சடங்குகள் பெரும்பாலும் அய்யர், அய்யங்கார் இனத்தில் செய்யப்படுகிறது (வி.சரசுவதி, 1982). நாளும் கோளும் நலிந்தோர்க்கு இல்லை என்பது பழமொழி. உயர்வகை மக்கள் அதாவது பிராமணர், அரசர், பொருளாதார வசதி படைத்தவர்கள் வாழ்வியலில் எந்த ஒரு நிகழ்வையும் சடங்காக மாற்றும் ஒரு போக்கு மிகுதியாக உள்ளது.

தகவலாளர் பார்வதி பிராமணர் வீட்டில் செய்யப்படும் தொட்டில் சடங்கு பற்றித் தெரிவிப்பதாவது; குழந்தை கர்ப்பிணியின் தாய் வீட்டில் பிறக்கும். குழந்தை பிறந்த 11 அல்லது 12 ஆம் நாள் பிற்பகலில் நல்ல நேரத்தில் குழந்தையைத் தொட்டிலில் போடும் சடங்கு நிகழ்த்தப்படும். தொட்டில் என்பது துணியால் கட்டப்படும் தொட்டில் அன்று. துணித் தொட்டில் தூளி என்று சொல்லப்படும். மூன்று மாதத்திற்குப் பிறகு தூளியில் தான் குழந்தையைப் படுக்க வைக்க முடியும். ஊஞ்சல் அமைப்பில் உள்ள தொட்டிலில் படுக்க வைத்தால் குழந்தை புரண்டு கீழே விழுந்து விடும். ஊஞ்சல் தொட்டிலில் பட்டு விரித்துக் குழந்தையைப் படுக்க வைப்பார்கள். தொட்டிலில் குழந்தை முதன்முதலாகக் கிழக்குப் பக்கம் தலை இருக்குமாறு படுக்க வைக்கப்படும். குளிப்பாட்டி, புது உடை உடுத்து, நகை அணிவித்து, ஆரத்தி எடுத்துப் படுக்க வைக்கப்படும். இந்தச் சடங்கு களை அத்தைதான் செய்ய வேண்டும். அத்தை குழந்தையைத் தன் மடியில் வைத்துக் காப்பு, சங்கிலியைப் பரிசாக அணிவர். குழந்தையைத் தொட்டிலில் இடும் முன்பு அம்மிக் குழவியைக் குளிப்பாட்டிப் பொட்டு வைத்துத் தொட்டிலுக்கு அருகில் கிடத்துவார்கள்.

தொட்டிலில் போடும் முன்பு பாடல்கள் பாடப்படும். இதையும் அத்தையே செய்வார். தொட்டிலின் அடியில் பச்சை நெல்லை ஏற்கனவே பரப்பி வைத்துவிட வேண்டும். அந்த நெல்லைச் சடங்கிற்கு வந்து செல்லும் அனைவருக்கும் சிறு அளவில் பையில் மடித்துக் கொடுத்து அனுப்பு வார்கள். தொட்டில் சடங்கில் முப்பயறு என்ற உணவுப் பொருளுக்கும் சிறப்பிடம் உண்டு. கொண்டைக் கடலை, தட்டைப் பயறு, பாசிப்பயறு/ சிறு பயறு என்ற மூன்றையும் வறுத்து அவித்து, வெல்லம் கலந்து

குழந்தைக்கு முதலில் அத்தை ஊட்ட வேண்டும்.

குழந்தைக்கு அருகில் அதை ஒரு கிண்ணத்தில் வைக்க வேண்டும். இவ்வாறு வைக்கப்பட்ட முப்பயறைக் குழந்தை பெறாத பெண்கள் உண்டால் குழந்தை பிறக்கும் என்பது ஒரு நம்பிக்கை. அதனால் உண்கிறார்கள். முப்பயறு அனைவருக்கும் உண்ண வழங்கப்படும். சடங்கிற்கு வந்திருப்பவர்கள் குழந்தையின் வாயில் வெல்லத்தை வைத்து, பரிசுப் பணம் அல்லது பொருள் தருவார்கள். மேற்கண்ட தகவல்களில் குழந்தை இல்லாத பெண்கள் குழந்தைக்கு வைத்த முப்பயறை உண்பது தொத்து மந்திரச் சடங்கில் சேரும். அம்மிக் குழவியைக் குளிப்பாட்டித் தொட்டிலுக்கு அருகில் வைத்தல் என்பது பாவனைச் சடங்கில் சேரும். வடிவில் மென்மையான குழந்தையை ஒத்தது குழவி. ஆனால் குழவி போல வலுவாக அது மாற வேண்டும் என்பது கருத்து எனலாம்.

பிற சாதியினரில் தொட்டில் போடும் வழக்கத்தில் தாய்மாமனுக்கு முதன்மையளிக்கப்படுகிறது. பிராமணரில் அத்தைக்கு முதன்மையளிக்கப் பட்டுள்ளது. எதிர்காலக் குடும்ப உறவுகள் அமையும் வாய்ப்புகளில் உள்ள வேறுபாடுகளையே இந்த வேறுபாடு காட்டுகிறது. அத்தைக்கு முதன்மை கொடுப்பது என்பது தந்தையை அடிப்படையாகக் கொண்டது. மாமனுக்கு முதன்மை கொடுப்பது என்பது தாயை அடிப்படையாகக் கொண்டது.

தொட்டில் கட்டும் சடங்கு பிறப்புக்கு முன்பும் நிகழ்த்தப்படுகிறது. குழந்தை இல்லாத தம்பதியினர் பெண்கள் கோயில்களில் சென்று மரத்தில் துணியால் சிறு தொட்டில் கட்டிக் குழந்தை பிறக்க வேண்டும் என வேண்டிக் கொள்கின்றனர். குறிப்பிட்ட கோயில்களில் தான் இது நிகழ்த்தப்படுகிறது. ஆண், பெண் தெய்வம் என்று வேறுபாடு இருப்பதாகத் தெரியவில்லை. பிராமணர் வீடுகளில் பூசை அறையில் தொடர்ந்து 21 அல்லது 27 அல்லது 54 நாட்களுக்குத் தொட்டில் கோலமிட்டு வழிபட்டால் குழந்தை பிறக்கும் என்று இது நிகழ்த்தப்படுகிறது (பெண்மணி, 2003, டிசம்பர் 121-22) தொட்டில் என்ற பொருள் வீட்டுக்கு வெளியே நிகழ்த்தப்படுகிறது. பிராமணருக்குள் வீட்டுக்குள் அது ஓவியமாக - கோலமாக நிகழ்த்தப்பட முடிகிறது. கடவுள், வழிபாடு முதலியவற்றுடன் பிராமணர் கொள்ளும் நெருக்கத்தை இது காட்டுகிறது.

கோயிலில் குழந்தை பிறப்புக்கு முன்பும் பின்பும் இருவேறு தொட்டில் கட்டும் வழிபாடுகளும் நிகழ்த்தப்படுகிறது. சேலம் இடைப்பாடியில் இருந்து 14 கி.மீ தூரத்திலுள்ள கல்வடங்கம் கிராமத்தில் ஓடும் காவிரி ஆற்றங்கரையில் அங்காளம்மன் கோயில் இருக்கிறது. இந்தக் கோயிலுக்குப் பெரும்பாலும் குழந்தைப் பாக்கியம் இல்லாத பெண்களே அதிகமாக வருகின்றனர். இக்கோயிலுக்குள் மதுரை வீரன், பாவாடைராயன், கருப்பண்ணன், இருளப்பன் சுவாமி சிலைகளுக்கு

நடுவே பேச்சியம்மன் சிலை உள்ளது. குழந்தைப் பாக்கியம் வேண்டிப் பெண்கள் இந்தப் பேச்சியம்மன் முன்பு கல் தொட்டில் கட்டுகின்றனர். வேண்டுதல் பலித்து விட்டால் மரத்தொட்டில் கட்டுகின்றனர். தான் உடுத்தியுள்ள சேலையின் முந்தானையைச் சிறிதாகக் கிழித்து அதில் அங்குள்ள சிறிய கூழாங்கல்லை வைத்து முடிச்சிடுகின்றனர். பிறகு சிறிய தொட்டில் போல அதைச் செய்து பேச்சியம்மனை வணங்கி அதன் எதிரே கூரையில் கட்டித் தொங்க விடப்பட்ட இரும்பு கம்பியில் கல் தொட்டிலைக் கட்டுகின்றனர்.

இறப்புச் சடங்கிலும் தொட்டில் இடம்பெறுகிறது. குழந்தைகள் இறந்துவிட்டால் தொட்டில் கட்டி அதில் குழந்தையைக் கிடத்தித் தூக்கிச் செல்கின்றனர். காடாத் துணித் தொட்டில் தாய்மாமனால் வாங்கி வரப்படும். தாய் மாமனே அடக்கம் செய்யும் இடத்திற்குத் தூக்கிச் செல்ல வேண்டும்.

தொட்டில் என்பது மனிதர்களின் சமூக, இட வேறுபாடுகளையும் பொருளாதார வேறுபாடுகளையும் மரபு மற்றும் நவ நாகரீக வேறுபாடு களையும் வெளிப்படுத்தும் ஒரு பொருளாக இருக்கிறது எனலாம்.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. இரா. அமல்ராஜ், 26, தர்மபுரி
2. பா. அமுதா, 25, தர்மபுரி
3. ப. கனிமொழி, 27, தேனி
4. நா. சுகந்தி காயத்ரி, 23, பட்டுக் கோட்டை
5. பூ. சுமன், 23, கிருஷ்ணகிரி
6. பார்வதி, 65, கோயம்புத்தூர்
7. நா. பிரபு, 26, ராசிபுரம்
8. ப. பூர்ணிமா, 25, கரூர்
9. கோ. பெருமாள், 25, பொள்ளாச்சி
10. பா. மணிகண்டன், 25, பொள்ளாச்சி
11. இரா. மூர்த்தி, 24, திருவல்லிப்புத்தூர்
12. வி.ம. ரம்யா, 23, பரமத்தி வேலூர்
13. ப. லலிதா, 25, கோயம்புத்தூர்
14. மு.ஷோபனா, 24, திருச்செங்கோடு

சங்கு

முனைவர் மு.ஜீவா
உதவிப் பேராசிரியர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

அறிவியல் ஆய்வுகளில் ஏதாவது ஒரு குறிப்பிட்ட மூலக்கூறை எடுத்துக் கொண்டு அதன் செயல்பாடுகளை மட்டும் அணுகியும், நுணுகியும் காணுவதென்பது இயல்பான ஒன்றாகும். ஆனால் கலை சார்ந்த ஆய்வுகளில், உதாரணமாக 'அழகியல்' என்று எடுத்துக் கொண்டால் நாம் நுண்கலை, இலக்கியம், இசை போன்ற அனைத்தையும் அறிந்திருக்க வேண்டிய நிலைக்குத் தள்ளப்படுகின்றோம்.

இதைப் போலவே, நாட்டுப்புறவியல் சார்ந்த ஆய்வுகளும் மரபு வழிபட்டு நாட்டுப்புறக் கதைகள், தொன்மங்கள், பாடல்கள், நம்பிக்கைகள், பழக்க வழக்கங்கள் என்று மட்டும் நிற்கின்ற எல்லைகளைக் கடந்து சடங்குகள், விளையாட்டுக்கள், புழங்கு பொருட்கள் போன்ற வற்றையும் பரந்துபட்ட ரீதியில் காணக் கூடிய பக்குவத்திற்குள் தன்னை விரித்துக் கொண்டுள்ளன. மேற்குறிப்பிட்ட அனைத்தையும் ஒவ்வொன் றாகப் பிரித்துப் பிரித்து நோக்குகின்ற போது நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வானது 'ஒழுங்கமைக்கப்பட்ட' மேல் நிலையாக்க உணர்வு வெளிப்பாடு களிலிருந்து வேறுபட்டு மக்களின் இயல்பு நிலையிலான வாழ்வியல் வடிவத்தோடு இணைந்தும், அவற்றிலிருந்து பிரித்தமைக்க முடியாத தாகவும் எவ்வாறு இருக்கின்றது என்பதை அறிய முடிகின்றது.

நாட்டுப்புற ஆய்வாளனின் களம் என்பது புத்தக வழிப்பட்ட ஆய்வாளர்களின் களத்திலிருந்து வேறுபடுவதற்குக் காரணம் :

★ மக்களின் நேரடி வாழ்க்கை ஆய்வின் பொருளாகின்றது.

★ குறிப்பாக ஒரு பொருளைப் பற்றி எடுத்துக் கொண்டாலும் அது ஒட்டுமொத்த நாட்டுப்புற உலகத்தை, அதைச் சார்ந்து இயங்கக் கூடிய, அந்தப் பொருளைப் பற்றிய குறிப்பிட்ட கருத்தாக்கத்தை மனதில் ஏற்றிக் கொண்டு அதனைத் தொடர்ந்து புழங்கிக் கொண்டு வருகின்ற மனிதனையும் அவனுடைய அப்பொருளையும் பற்றிப் பேசுகின்றது.

★ குறிப்பான, தீர்க்கமான முடிவுகளை முன் வைக்க வேண்டுமென்ற முனைப்பில் நாட்டுப்புற ஆய்வுகள் ஈடுபட முனைவதில்லை.

★ ஆனால் இலக்கியம், வரலாறு, மதம், உளவியல், இனவரைவியல், கலாச்சாரம், மொழி, கட்டிடக் கலை, கலை வரலாறு, அறிவியல் நுட்பம், கல் மூலப் பழமவியல் பொருளியல் (Archeology) போன்ற அனைத்தையும் உட்தொடர்புபடுத்திக் கொண்டு செயல்படக் கூடியதாக இருக்கின்றது.

நாட்டுப்புறவியல் ஆய்வின் எந்தக் கூறை ஆய்விற்கு எடுத்துக் கொண்டாலும் ஆய்வாளனுக்குக் குறிப்பிட்ட அந்தப் பொருளைப் பற்றிய கருத்து என்ன என்பதைக் கூறுவதை விட, குறிப்பிட்ட அந்தக் கூறைப் பற்றிய மக்களின் எண்ணம் என்ன? அந்த எண்ணத்தைக் காலம் காலமாக மக்கள் எவ்வாறு சுமந்து கொண்டு வந்துள்ளனர் என்று பார்க்கின்ற அணுகு முறையே முக்கியமானதாக இருக்கின்றது.

ஒரு பொருளைப் பற்றி நாட்டுப்புற மக்கள் கொண்டுள்ள நம்பிக்கையென்பது மரபார்ந்த அதீத நம்பிக்கைக்குக் கட்டுப்பட்டு இருப்பதோடு, இயல்பான அறிவார்த்த வழிப்பட்ட கலாச்சார வெளிப் பாட்டின் ஒரு அம்சமாக வெளிப்பட்டுள்ள ஒன்றாகவும் அப்பொருள் இருக்கின்றது. இந்தக் 'கலாச்சாரப் பொருள்' என்று கருதப்படுகின்ற ஒவ்வொன்றும் குறிப்பிட்ட தேவைகளை முன்னிட்டவைகளாகவே உருப்பெற்றுள்ளன. ஆனால், இதற்குப் பின்னால் அதீத நம்பிக்கையும் இணைக்கப்பட்டுள்ளது. பொருள் சார்ந்து நோக்குகின்ற நாட்டுப்புற ஆய்வுகளை விட, பொருள் சாராத நாட்டுப்புற ஆய்வுகளில் அதீத வயப்பட்ட நாட்டுப்புற நம்பிக்கைகளுக்கான சாத்தியக் கூறுகள் கூடுதலாகவே காணப்படுகின்றன.

பொருட்கள் சார்ந்தவை பயன்பாட்டுத் தன்மையின் வழித் தங்களை விளக்கமுறச் செய்து கொள்கின்றன. ஆனால், நாட்டுப்புறக் கதா பாத்திரங்கள் அல்லது சடங்குகள் எல்லைகளைக் கடந்த உருவங்களை எடுக்கக் கூடியவைகளாக இருக்கின்றன.

ஒவ்வொரு பொருளும் அதற்குரிய பயன்பாட்டு நிலை அகராதியைப் பெற்றிருப்பதில்லை. ஆனால், அந்தப் பொருள் பழைய மரபையும், அது சார்ந்த விளக்கத்தையும் அந்தப் பொருளின் பயன்பாட்டு நிலை யினுள்ளேயே விளக்கிக் கொள்கின்றது. இதனால் நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்களைப் பற்றிய சொல்லாடலும் குறிப்பிட்ட நீதிக்குட்பட்டதாகவே இருக்கின்றது. கடலிலிருந்து கிடைக்கப் பெற்றாலும், காட்டிலிருந்து கிடைக்கப் பெற்றாலும், ஆற்றோரங்களிலிருந்து பெறப்பட்டாலும் அந்தப் பொருளின் பயன்பாட்டு நிலை அல்லது புழங்கு தன்மை நாட்டுப்புற வீடுகளில் எவ்வாறாக இருக்கிறது என்பதை அறிவது அவசியமானதாகக்

கருதப்படுகின்றது. ஆனால், ஒரு பொருளின் புழக்கத் தோற்றுவாய் எதுவாக இருக்கிறது என்பதை அறிவதும் நாட்டுப்புற ஆய்வின் நோக்கமாக அமைகின்றது. குறிப்பாக, 'சங்கு' என்பது மிகச்சிறிய பாத்திர வகைப்பட்ட ஒரு புழங்கு பொருளாகும். இது குழந்தை மருத்துவம் முதலாகப் பல பயன் பாட்டுத் தன்மைகளை அன்றாட வாழ்வில் கொண்டுள்ளதாக இருக்கின்றது.

'சங்கு' என்பது குடும்பத்தினுள் சிறிய பயன்பாட்டுத் தன்மையைப் பெறுவதிலிருந்து வெளியுலகம் சார்ந்த பயன்பாடுகள், அடையாளங்கள், பழக்க வழக்கங்கள், நம்பிக்கைகள் போன்றவற்றைப் பெற்றிருக்கின்றது. இது சடங்கு சார்ந்த முக்கியத்துவம் பெறுகின்ற புழங்கு பொருட்களில் ஒன்றாகவும் இருக்கின்றது.

கடலிலிருந்து நாம் பெறக்கூடிய பல பொருட்களில் சங்கும் ஒன்றாகும். இயல்பாகவே அளவில் மிகமிகச் சிறிய ஒரு பாத்திரம் குழந்தை மருத்துவத்திற்கு அவசியமான ஒன்றாகும். அது சாதாரணப் புழங்கு பொருட்களோடு இணைக்கப்படாததாகவும், அன்றாடச் சமையல் பொருட்களின் மணத்தால் பாதிக்கப்படாததாகவும் இருக்க வேண்டுமென்பதும் நிர்ப்பந்தமாகின்றது. இது இயற்கை முறையில் கிடைத்த ஒரு பொருளாக இருந்தால் அவசியமில்லாத மணமேற்காத நிலையைப் பெறக் கூடும் என்று கருதி 'சங்கு' அல்லது 'சங்கடை' என்கின்ற சிறிய சங்கைக் குழந்தை மருத்துவத்தில் மருந்தைத் தயாரிக்கின்ற பாண்டமாகக் கொண்டுள்ளனர். சிறிய வாயையுடைய குழந்தைக்கு வாயில் கொடுக்கின்ற மருந்து செல்கின்ற வாய்ப்பகுதி குழாய் போன்ற தன்மை யுடையதாக இருக்கின்ற ஒன்றாகச் சங்கு இருக்கின்ற காரணத்தினாலும், சில இலைகள், பட்டைகள், வேர்கள் போன்றவற்றை உரசுவதற்கு ஏற்றதாகவும் இருக்கின்ற காரணத்தினாலும் 'சங்கு' ஒரு மருத்துவப் புழங்கு பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது.

காலங்கள் செல்லச் செல்ல சங்கு போன்ற வடிவமைப்பைக் கொண்ட கல் ஈயத்தால் செய்யப்பட்ட சங்கு விற்பனைக்குக் கொண்டு வரப்பட்டு அதனையே பயன்படுத்தி வருகின்றனர். கல் ஈயத்தால் செய்யப்பட்ட சங்கும் உட்புறம் சுரசுரப்புத் தன்மையுடன் கூடியதாகவே அமைந்திருக்கும். மருந்துகளை விரலால் உரைத்து எடுப்பதற்கு வசதியாக இந்தப் பாத்திர அமைப்பு ஏற்படுத்தப்பட்டிருக்கும். ஆனால், இன்று எவர்சில்வர் பாத்திர வகைகளுள் ஒன்றாகச் சங்கு வந்துள்ளது. இதன் பயன்பாடு பண்டைய பயன் பாட்டிலிருந்து குறைவுத் தன்மையைப் பெறுவதாக இருப்பதோடு நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருள் மதிப்பீட்டையும் இழந்ததாகவே இருக்கின்றது. மருந்துப் பொருட்களை வெளியில் வைத்துத் தட்டிய பின்னர் சங்கினுள் இட வேண்டிய தேவை எவர்சில்வர் சங்கிற்கு இருக்கின்றது. கல் ஈயச் சங்கு அல்லது கடல் சங்கினுள் மருந்துப்

பொருட்களை வைத்து உரசினால் அவை கரையும் தன்மை பெறக் கூடியதாக இருக்கும்.

கொங்குப் பகுதிகளில் உள்ள பெரும்பாலான வீடுகளில் பயன்படுத்தப்படுகின்ற 'சங்கு' கல் ஈயச் சங்காகவே இருக்கின்றது. இது பரம்பரை பரம்பரையாகக் கையாளப்படுகின்ற பொருளாகவும் இருக்கின்றது. ஒரு தாய் தனக்குப் பயன்படுத்திய 'சங்கை'த் தன் பிள்ளைக்குப் பயன்படுத்துவதோடு, தன் பிள்ளையின் (பெண்) தலைப்பிரசவத்தின் போது தனக்குப் பயன்படுத்தப்பட்ட சங்கில் தன் பேரப் பிள்ளைக்கு மருந்து கொடுப்பதைப் பெருமையாகக் கருதுகின்றனர். மேலும் பிரசவம் முடிந்த பின்பு பெண்ணைக் கணவன் வீட்டிற்குக் குழந்தை யோடு அனுப்பி வைக்கும் போது சங்கை மறவாமல் கொடுத்து விட வேண்டிய ஒரு பொருளாகக் கருதுகின்றனர்.

பெரும்பாலான வீடுகளில் 'சங்கு' புதியதாக வாங்கப்படுவது சற்று தாழ்வாகவும் கருதப்படுகின்றது. ஏனென்றால் ஏற்கனவே புழங்கப்பட்ட சங்கு பலருடைய நோய்களை நீக்கி அவர்களை வாழ வைத்த பெருமைக் குரிய பொருளாகக் கருதப்படுகின்றது. பழைய சங்கு உள்ள வீடு பல பரம்பரைகளைக் கண்ட வீடாகக் கருதப்படுகின்றது.

'சங்கு' என்கின்ற பொருள் கடலிலிருந்து கிடைக்கப் பெறுகின்ற பொருள். கடலின் இரைச்சல் இதனுள் தொடர்ந்து கேட்டுக் கொண்டே இருக்கக் கூடிய குணாம்சத்தையுடையதாகும். இந்த இரைச்சலின் சத்தத்தோடு மருந்தை உரசி அல்லது கலக்கிக் கொடுப்பது வாழ்விற்கான ஆதாரத்தைக் கொடுப்பதாகவே கருதப்படுகின்றது. குழந்தையின் வயிற்றில் உப்புசம், காற்றடைப்பு, செரிமானமற்ற நிலை போன்றவற்றைச் சங்கிலுள்ள இரைச்சல் அடைத்து விடுவதாகக் கருதப்படுகின்றது. இதனால் மருந்து கொடுத்து முடித்தவுடன் சங்கைக் கழுவிவிட்டு, குழந்தையின் தலையைச் சங்கை வைத்து மூன்று முறை சுற்றிய பின் சங்கை உடனே கவிழ்த்த வேண்டும் என்ற நம்பிக்கை கொங்குப் பகுதியில் மட்டு மல்லாமல் தமிழர்கள் வாழுகின்ற அனைத்துப் பகுதிகளிலும் காணப் படுகின்றது. ஏனென்றால் சங்கு தொடர் இரைச்சலுக்குட்படும் தன்மை யுடையதாலும், எப்போதும் திறந்த வாயுடன் இருப்பதாலும் மீண்டும் மீண்டும் மருந்து அரைக்கப்படும் சூழலை உருவாக்கிவிடும் என்பதாலும் சங்கை உடனே கவிழ்த்தி விட வேண்டும் என்ற ஆழமான நம்பிக்கையை மக்கள் கொண்டுள்ளனர்.

குழந்தை மருத்துவத்திற்குச் சங்கு எவ்வாறு பயன்படுத்தப் படுகிறதோ அதே போன்று இறக்கின்ற தருவாயில் உள்ள முதியவர்களுக்கு இறுதிப்பால் என்பது சங்கில் வைத்தே கொடுக்கப்படுகின்றது. உயிர் போகும் தருவாயில் ஒரு துளி, இரு துளிப் பால் என்பதனை ஊற்றுவதற்கு

அளவான பாத்திரமாகக் கருதுவதோடு, புனிதப் பொருளாகவும் கருதுகின்றனர்.

இதே சங்கு சற்றுப் பெரிய அளவினதாக இருந்தால் அதன் ஓரங்களில் ஓட்டையிட்டு ஆடுகளுக்கும், மாடுகளுக்கும் கழுத்தில் கட்டுகின்றனர். வீடுகளில் கண் திருஷ்டிக்காகக் கறுப்புக் கயிறோடு சங்கும் சேர்த்து வீட்டின் முன் கதவின் இடப்புறத்தில் அனைவரும் பார்க்கக் கூடிய வகையில் கட்டப்படுகின்றது. வீட்டின் முன்புறத்தில் கட்டப்படுகின்ற சங்கு பல் உள்ள சங்காகவே இருக்கின்றது.

சேலம், நாமக்கல் மற்றும் தர்மபுரியைச் சேர்ந்த கிராமப் பகுதிகளில் மார்கழி மாதத்தில் முப்பது நாட்களும் விழாக் கொண்டாடும் மக்களின் இனத்தைச் சார்ந்த ஒருவர் அதிகாலையில் சங்கை ஊதிக் கொண்டு ஊரை வலம் வருவது மரபாக இருக்கின்றது. முப்பதாம் நாள் இவர் அனைத்து வீடுகளிலும் அரிசியும், பணமும் வாங்கிச் செல்வது மரபாகக் கொண்டு வரப்பட்டுள்ளது. இன்றைய காலகட்டத்தில், இந்தச் சடங்கு ஊதும் குடும்பம் வேறு வேலைகள் செய்தாலும் சங்கு ஊதுவதை விட்டு விடுவதில்லை.

திருவிழாக் காலங்களில் கொடியேற்றம் நடைபெறுவது ‘சங்கை’ ஊதியே தொடங்கப்படுகின்றது. கொடியேற்றம் நடந்த பின்பு கிராமத்தில் உள்ள எந்த வீட்டில் இழவு விழுந்தாலும் அந்த வீட்டில் சங்கு ஊதப்படுவதில்லை. தெய்வ உற்சவத்திற்காக ஊதப்படும் சங்கின் ஒலி இறப்பிற்கு ஒலிக்கப்படக் கூடாது என்பதனை நம்பிக்கையாகவும், சட்டமாகவும் கொண்டுள்ளனர்.

திருக்கோவில்களில் கும்பாபிடேகம் செய்கின்ற போது சங்கில் தண்ணீர் எடுத்து அந்த நீரைக் கோவில் கலசத்தில் முதல் நீராக ஊற்றுவதையும் மரபாகக் கொண்டுள்ளனர். மேலும் ஐயப்பன் கோவிலில் ‘சங்கு பூசை’ என்ற பூசை நடைபெறுகின்றது. இதனுள் 18, 108, 1008 என்ற கணக்கில் சங்குகளை அடுக்கிப் பூசை நடைபெறுகின்றது.

கோவில்களில் ஊதப்படுகின்ற சங்கு வலம்புரிச் சங்காக இருக்கின்றது. பெருமாளின் ‘பாஞ்சசன்யமாக’ இச்சங்கு ஊதுதல் கருதப்படுகின்றது. கொங்குப் பகுதியில் இறப்பு நடந்த வீட்டில் சவ அடக்கத்தின் முன்பு நீர் எடுக்கச் செல்லும் போதும், சவ ஊர்வலத்தின் முன்னும் சங்கு ஊதிக்கொண்டு செல்வது வழக்கமாக இருக்கின்றது. இறப்புச் சடங்கில் பயன்படுத்தப்படுகின்ற சங்கு இடம்புரிச் சங்காகவே இருக்கின்றது.

இத்தகைய சடங்கார்ந்த பயன்பாட்டைப் பெற்றுள்ள இந்தச் சங்கை மருதமலை, பழநி, சென்னிமலை போன்ற பகுதிகளில் வாழ்கின்ற துறவிகள் உணவருந்தும் பாத்திரமாக வைத்துள்ளனர். அதே நேரத்தில் பிச்சைப் பாத்திரமாகவும் சங்கு இருக்கின்றது.

நாட்டுப்புறப் புழங்கு பொருட்களைப் பொறுத்தவரை அவை கலாச்சார ஊடகங்களாகப் பல்வேறு மரபுகளைத் தக்க வைத்துக் கொண்டிருக்கின்றன என்பது உண்மை. வெறுமனே 'பொருட்கள்' என்ற நிலையில் இவற்றைக் காணுகின்ற பார்வையைத் தவிர்த்து எதற்கு? ஏன்? எவ்வாறு என்ற கேள்விகளுக்கு இந்தப் பொருட்கள் நம்மை அழைத்துச் செல்கின்றன. இதன் வழியாகப் பல பரம்பரைகளை, பல மரபுகளை, நம்மில் ஊடுருவ விடுபவைகளாகப் புழங்கு பொருட்கள் அமைகின்றன.

உண்மையை நேரடியாகப் பகுத்தறிந்து வெளிப்படுத்தும் நேரடியான அறிவியலாக நாட்டுப்புற ஆய்வு இருப்பதில்லை. நிமிடங்களோடு, பண்பாட்டை அணுகிப் பகுத்தாராய்கின்ற பக்குவத்தை மையமிட்டுப் பேசுவதற்குக் களம் அமைக்கக் கூடியதாகவே அமைகின்றது.

புழங்கு பொருள் மனிதனின் தேவையை முன்னிட்டு அவனுடைய வாழ்க்கையில் இடம்பெறக் கூடியதாகும். அளவில் சிறிய பாத்திரம் தேவை என உணர்ந்த போது 'சங்கு' புழங்கு பொருளாகின்றது. குழி குவிந்த பாத்திரம் உண்பதற்கான ஒன்றானதாகவும், தேவைப்படுகின்றபோது சாப்பிடும் பாத்திரமாகவும், சடங்கார்ந்த விழாக்களில் விழாவினை அறிவிப்புச் செய்யக் கூர்மையான ஒலியாக அதே நேரத்தில் ஊர் முழுவதும் கேட்கக் கூடிய ஒலியெழுப்பக் கூடிய 'சங்கு' புனிதப் பொருளாகவும், இறப்பு வீட்டில் 'சவம்' அப்புறப்படுத்தப்படப் போவதை ஊருக்கு அறிவிக்கும் ஒலிக் கருவியாகவும் 'சங்கு' பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. ஒரு பொருள் இடத்தையும், நிகழ்வையும், மனிதத் தேவையையும் முன்னிட்டுப் பல பரிமாணங்களைப் பெறுவதென்பது நாட்டுப்புற வாழ்வில் இயல்பானதாகக் கருதப்படுகின்றது.

அரைநாண்

க.வினோத்குமார்
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

கொங்கு மக்களின் வாழ்வியலில் அரைநாண் குறித்த தேவைகளையும், அவை பெறும் இடத்தினையும் இக்கட்டுரையின் வாயிலாகக் காணலாம்.

அரைநாண் – பெயர்க்காரணம்

அரை-பாதி; நாண்-கயிறு; அரைநாண் என்பது இடுப்பில் கட்டப்படும் கயிறைக் குறிக்கிறது. வெள்ளி, தங்கம் போன்றவற்றைச் சரடு போல நீளமாக இடுப்பில் கட்டுவதையும் அரைநாண் என்றே குறிக்கப் படுகிறது. உடம்பின் பாதியில் கட்டப்படுவதால் அரைநாண் எனப்பெயர் பெறுகிறது.

அரைநாணின் மாற்றுப் பெயர்கள்

அரைநாண் கயிறு, அன்னாக் கயிறு, அரைநாண் கொடி, அன்னாக் கொடி, அரணாக் கொடி, இடுப்புக் கொடி ஆகிய பெயர்களில் வழங்கி வருகிறது.

அரைநாண் வகைகள்

வெள்ளை எருக்கன் நார், கறுப்புக் கயிறு, சிவப்புக் கயிறு, மஞ்சள் கயிறு, வெள்ளிக்கொடி, தங்கக்கொடி போன்றவைகள் அரைநாணின் வகைகளாக உள்ளன.

அரைநாண் பயன்பாடு

மனித வாழ்வில் சிறுவயது முதற்கொண்டே அரைநாண் பயன்பட்டு வருகின்றது. குழந்தைகள் பிறந்து மூன்று அல்லது ஐந்து நாட்களுக்குள் வெள்ளை எருக்கன் செடியில் உள்ள நாரைத் திரித்து இடுப்பில் கட்டிவிடு கின்றனர். குழந்தை பிறந்து வெறும் மூளியாக இருக்கக்கூடாது என்பதற்காக முதலில் ஓர் எருக்கன் கயிற்றைக் கட்டுகின்றனர்.

ஆண்கள் கோவணத்தை உள்ளாடையாகப் பயன்படுத்துவதற்கு ஏதுவாக அரைநாண் பயன்பட்டது. குழந்தைகள் பிறந்தவுடன் அவர்கள் இடுப்பில் கட்டப்படும் துணி அவிழ்ந்துவிடாமல் இருப்பதற்கும், ஆண்கள் குளிப்பதற்குச் செல்லும் போது கோவணத்தைக் கட்டிக் கொண்டு குளிப்பதற்கும் அரைநாண் துணைபுரிகிறது.

அரைநாண் கட்டுவது தாயிற்கும், வாரிசுகளுக்கும் உள்ள தொப்புள்கொடி உறவைக் குறிப்பதாகவும் கூறப்படுகிறது. குழந்தை பிறந்து தொப்புள் கொடி கீழே விழுந்தவுடன் அதைப் பத்திரமாக எடுத்து வைத்துக் குழந்தை இடுப்பில் கட்டப்படும் அரைநாணில் இணைக்கப் பட்டுள்ள தாயத்தின் உள்ளே தொப்புள் கொடியை வைத்துக் கட்டிவிடுகின்றனர்.

உழவுத் தொழில் செய்யும் ஆண்கள் வயல்களில் ஏர்ப்பூட்டி உழும்போதும், வயல் வேலைகளில் ஈடுபடும் போதும் கோவணத்தைக் கட்டிக் கொள்வதற்கு அரைநாண் பயன்படுகிறது. சிறுவயதில் நீச்சல் கற்றுக் கொடுக்கப்படும் போது தண்ணீரில் மூழ்காமல் இருக்க இடுப்பில் உள்ள அரைநாணைப் பிடித்துக்கொள்வர். நீச்சல் பயிற்சிக்கு அரைநாண் பெரிதும் உதவுகிறது.

அந்தக் காலத்தில் "அன்னாக்கயித்துக்கு கூட வக்கில்லாதவனுக்கு பொண்ணக் கொடுக்குற" என்று சொல்வார்கள். இதன் பொருள் விலை மலிவாக கிடைக்கக்கூடிய ஒரு அரைநாணைக் கூட வாங்க முடியாதவன் எவ்வாறு உன் மகளை வைத்துக் குடும்பம் நடத்துவான் என்பதாகும். திருடர்கள் அன்னாக்கயிறு கட்டமாட்டார்கள், ஏனென்றால் கயிறு கட்டிக் கொண்டு திருடும் சமயத்தில் மாட்டிக் கொள்ள ஏதுவாக அரைநாண் இருப்பதால் அதை அவர்கள் கட்டுவதில்லை. சிறைக் கைதிகளைச் சிறையில் அடைக்கும் போது அவர்கள் அணிந்திருக்கும் அரைநாணை அவிழ்த்துவிடுகின்றனர். காரணம் சிறையில் அடைக்கப்படும் கைதிகள் அரைநாணை வைத்துத் தூக்குமாட்டிக் கொள்வதால் கைதிகளை அரைநாண் அணியச் சிறைச்சாலையில் அனுமதிப்பதில்லை.

முறைப்பெண்ணைக் கல்யாணம் செய்வதற்காக, தங்களின் முறையை விட்டுக்கொடுக்காமல் ஆண் தனது இடுப்பில் உள்ள அரைநாணை அவிழ்த்துப் பெண்ணுக்குத் தாலி கட்டும் வழக்கம் இருந்ததாகக் கள ஆய்வுத் தகவல்கள் தெரிவிக்கின்றன.

சடங்கில் அரைநாண்

குழந்தை பிறந்து ஏழாம் நாளன்று ஏழாம் காப்பு என்ற சடங்கு நடை பெறுகிறது. ஏழாம் காப்பின் போது குழந்தைக்கு வசம்பு வளையல், கழுத்திற்குப் பால்மணி, கால் காப்பு ஆகியவற்றைப் போட்டுவிடுவர். பின்பு வெல்லம், அரிசி, எள் போன்றவற்றைக் கலந்து எருக்கன் இலையில்

வைத்து மூன்று அல்லது ஐந்து பேருக்குக் கொடுக்கின்றனர். குழந்தையையும், தாயையும் உட்காரவைத்து ஆராத்தி எடுக்கின்றனர்.

ஆண்குழந்தைக்கு வெள்ளிக்கொடி அணிவிக்கின்றனர். பெண் குழந்தைக்கு இடுப்புச்சங்கிலி போடுகின்றனர். ஆண்குழந்தைக்கு அரைநாணில் "மணி" கட்டப்படுகிறது. பெண்குழந்தைக்கு அரைநாணில் "அரமுடி" என்பதைக் கட்டுகின்றனர். அரமுடி-இலை வடிவில் இருக்கும். ஆண்கள் தங்களின் ஆயுள்வரை அரைநாண் அணிந்துள்ளனர். இறந்த பின்பு அரைநாணை அறுத்து விடுகின்றனர். பெண்களுக்கு மூன்று வயது வரை அரைநாண் அணிவிக்கப்படுகிறது.

நம்பிக்கை

வெள்ளை எருக்கன் நாரைக் கொண்டு திரித்த அரைநாணை குழந்தைகளுக்கு இடுப்பில் கட்டிவிடும்போது குழந்தைகளுக்கு நோய் வராது என்றும், காத்து கறுப்பு அண்டாது என்றும் மக்கள் நம்புகின்றனர். எருக்கம்பூ விநாயகருக்கு அணிவிக்கப்படும் பூ என்பதால் முதலில் எருக்கன் நாரால் செய்யப்பட்ட அரைநாண் இடுப்பில் கட்ட வேண்டும் என்று ஒரு சிலர் நம்புகின்றனர்.

இறக்கும் போது அரைநாணை அறுப்பதற்குக் காரணம் ஒரு மனிதன் பிறக்கும்போது எப்படிப் பிறந்தானோ அப்படியே இறக்கும் போதும் ஒன்றுமில்லாமல் செல்கின்றான் என்பதை உணர்த்துவதற்காகவே இறப்புச் சடங்கில் அரைநாண் அறுத்தல் நிகழ்வு நடைபெறுகிறது.

தகவலாளர்கள் பட்டியல்

1. கே.மாரியப்பன், 65, 9ஆம் வகுப்பு, துளுவநாயக்கர், போடிநாயக்கன் பட்டி, சேலம்.
2. எஸ். சுப்ரமணி, 63, 9ஆம் வகுப்பு, துளுவநாயக்கர், போடிநாயக்கன் பட்டி, சேலம்.
3. வி.எஸ்.ராதா, 54, 11ஆம் வகுப்பு, துளுவநாயக்கர், போடிநாயக்கன் பட்டி, சேலம்.
4. கே.சுந்தராம்பாள், 78, 3ஆம் வகுப்பு, படையாச்சிக்கவுண்டர், போடிநாயக்கன்பட்டி, சேலம்.
5. கே.சிவகாமி, 38, 8ஆம் வகுப்பு, இந்து வன்னியர், போடிநாயக்கன்பட்டி, சேலம்.
6. எஸ்.ஸ்ரீ அனிதா, 24, பி.காம், துளுவநாயக்கர், போடிநாயக்கன்பட்டி, சேலம்.
7. கே.செல்வி, 35, 8ஆம் வகுப்பு, இந்து வன்னியர், போடிநாயக்கன்பட்டி, சேலம்.
8. எஸ்.சுமதி, 40, 8ஆம் வகுப்பு, துளுவநாயக்கர், போடிநாயக்கன்பட்டி, சேலம்.

மூலிகை மருந்து செய் கருவிகள்

முனைவர் ச. பாலமுருகன்
யு.ஜி.சி. முதுநிலை ஆய்வறிஞர்
தமிழ்த்துறை
பாரதியார் பல்கலைக் கழகம்
கோயம்புத்தூர்-641 046.

கொல்லிமலையில் சித்த மருத்துவர்களும், மூலிகைகளைக் கொண்டு மருந்து செய்து கொடுப்பவர்கள் பலரும் வாழ்ந்து வருகின்றனர். இவர்கள் மூலிகைகளைக் கொண்டு மருந்து செய்யப் பயன்படுத்தும் கருவிகளை மருந்து செய் கருவிகளாகக் கருதலாம்.

பொதுவாக மூலிகை மருந்தை நசியம் செய்தும், இடித்துப் பொடி செய்தும், லேகியம் தயாரித்தும் மருந்தைக் கொடுக்கின்றனர். அரைத்தல், இடித்தல், காயவைத்தல், பொடி செய்தல், வேக வைத்தல் போன்ற வற்றைச் செய்யப் பயன்படும் கருவிகள் சிலவற்றைக் குறித்து இக் கட்டுரையில் காட்டப்படுகிறது.

கல்வம்

கருங்கல்லால் செய்யப்பட்ட குழியுள்ள பொருளை அம்மி அல்லது கல்வம் எனக் கூறுகின்றனர். இக்கல் தேய்ந்து மருந்துடன் கலக்காம லிருக்கும். இதை நன்னிக்கல் கல்வம் என்றும் கூறுவர். இந்தக் கல்வத்தை மூலிகை மருந்தை அரைப்பதற்குப் பயன்படுத்துவர்.

கரண்டி

மருந்தை, கல்வத்தில் வைத்து அரைக்கும் போது மருந்தை, கையில் எடுத்தால், அம்மருந்தின் வீரியம் குறைவதோடு நீண்ட நாட்கள் பக்குவ மாக இருக்காது என்ற காரணத்தால் இக்கரண்டியைக் கொண்டு தான் எடுப்பர். எஃகு, வெள்ளி, மரம், கொம்பு போன்றவற்றால் செய்த கரண்டியையே பயன்படுத்துவர்.

சலாகை

சலாகை என்பது எஃகினால் செய்யப்பட்ட மெல்லிய கம்பியாகும். இது லேகியம் தயாரிக்கும் போது மருந்தை கிளறி விடுவதற்கும், மருந்து பக்குவமாக உள்ளதா? என்று பார்ப்பதற்கும் பயன்படுகிறது.

அகல்

அகல் என்பது வட்டமான மண்தட்டாகும். இதை மூலிகை செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்களை மூடி வைப்பதற்கு பயன்படுத்துவர்.

குப்பி

கழுத்து குறுகலாகவும், அதன் அடி பரவலாகவும் உள்ளதைக் குப்பி அல்லது ஜாடி என்பர். இதனை ஏற்கனவே தயாரிக்கப்பட்ட மூலிகை மருந்தைப் பக்குவப்படுத்து வதற்காகப் பயன்படுத்துவர்.

அடைப்பான்

மாக்கல்லினால் செய்யப்பட்ட கருவி அடைப்பானாகும். இதில் சலாகை நுழையக் கூடிய தமர் (துளை) போடப்பட்டிருக்கும்.

மூசை

வாய் அகன்ற-அதே அளவு அடியிலும் உள்ள சிறிய குப்பியை மூசை என்பர். இம்மூசையை களங்கு, சுண்ணம் செய்யப் பெரிதும் பயன்படுத்துவர். இதில் மண் மூசை, வச்சிர மூசை என்ற இருவகை உண்டு.

அடுப்பு

நெருப்பை மூட்டி மருந்து செய்யப் பயன்படுத்த உதவுவதை அடுப்பு என்பர். இது கல்லால் அல்லது மண்ணால் செய்யப்பட்டதாகும். இந்த அடுப்பை நான்கு வகையாகப் பிரிப்பர். அவை வருமாறு:

1. கொம்முட்டி
2. சக்கர அடுப்பு
3. புகை போக்கி அடுப்பு
4. உலை அடுப்பு

துருத்தி

அடுப்பிலுள்ள நெருப்பு அணைந்தால், அதை ஊதி எரிய வைப்பதற்குப் பயன்படுத்தபடும் கருவியை துருத்தி அல்லது ஊதாமனை என்பர். இது மூன்று வகையிலுண்டு. அவை,

1. ஒற்றைத் துருத்தி
2. இரட்டைத் துருத்தி
3. நான்கு துருத்தி

சுண்ணம் செய்வதற்கு ஒற்றைத் துருத்தியையும், சத்து உருக்குவதற்கு இரட்டைத் துருத்தியையும் பயன்படுத்துவர். செம்பு, இரும்பு முதலியவைகளை ஊதி அவற்றிலுள்ள சத்துக்களை எடுக்க நான்கு துருத்திகளும் வேண்டும் என்பர்.

உரல்

வேர், கிழங்கு முதலியவற்றைப் பொடியாக்க உரல் பயன்படுகிறது. இவ்வுரல் கருங்கல், இரும்பு, வெண்கலம் போன்றவற்றால் செய்யப் படுகிறது.

உலக்கை

மருந்துகளை உரலில் இட்டு இடித்துப் பொடியாக்குவதற்கு பயன் படுத்தப்படும் பொருளை உலக்கை என்பர். இவ்உலக்கையின் ஒரு முனை கூராகவும், இன்னொரு முனை சமமாகவும் இருக்கும். இது கெட்டியான மரத்தாலும் இரும்பாலும் செய்யப்படும்.

சல்லடை

இடித்துப் பொடியாக்கப்பட்ட மருந்தை சலிப்பதற்குப் பயன் படுத்தப்படும் கருவியை சல்லடை என்பர். இரும்பு, தகரம், பிளாஸ்டிக் பொருள்களால் சல்லடை செய்வர். சில வேளைகளில் பாலியஸ்டர் வேஷ்டியையும் சல்லடையாகப் பயன்படுத்துவர்.

மூழி (அகப்பை)

நெய், இளகல் முதலியன செய்யும் போது அவற்றைக் கிளறி விடுவதற்கும், அள்ளி எடுப்பதற்கும் பயன்படுத்தப்படும் கருவியை மூழி என்று கூறுவர். அகப்பை பல வகைப்படும். அவற்றில் சில:

1. தகட்டகப்பை,
2. சில்லி அகப்பை,
3. துளைக்குட்டி அகப்பை,
4. குவை அகப்பை,
5. முட்டை அகப்பை,
6. கச்சகப்பை

பிடிச்சீலை

அடுப்பிலிருக்கும் சூடான பாத்திரங்களை எடுக்கவும் வைக்கவும் பயன்படுத்தும் பொருளை பிடிசீலை என்பர்.

வடிகருவி

குடிநீர், நெய் முதலியவற்றை வடிப்பதற்குப் பயன்படுத்தப்படும் பொருள் வடி கருவியாகும். துணி, கம்பளம், கட்டு, கோணி என வடிகருவியில் பலவகை உண்டு.

புரியணை (பிரிமணை)

மருந்து செய்த பானை, சட்டி முதலியவற்றைப் பூமியில் படாமலும், அசையாமலும் தாங்கிக் கொள்ளப் பிரிமணையைப் பயன்படுத்துவர். பிரிமணையை வைக்கோல் அல்லது கொடி போன்றவற்றைக் கொண்டு

செய்வர்.

மூலிகை செய் கருவிகள் குறித்த பொதுவான நம்பிக்கைகள்

1. மூலிகை மருந்து செய் கருவிகளை, பொதுவாக தனி அறையில் அல்லது குடிலில் வைத்துப் பாதுகாப்பர்.

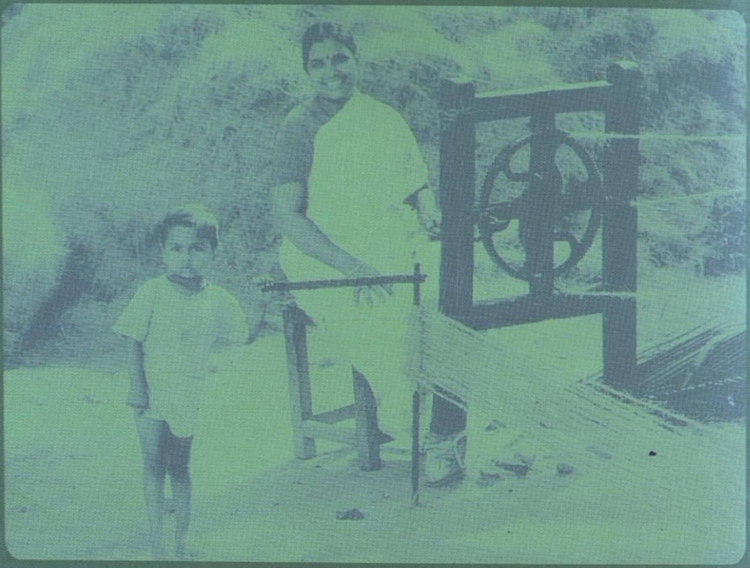
2. மூலிகை செய் கருவிகளை ஆண்கள் ஒப்புதலின்றி பெண்கள் தொடக் கூடாது. குறிப்பாக, மாதவிலக்கான பெண்கள் அக்கருவிகளை தொடக் கூடாது.

3. மூலிகைகளைப் பறிப்பதற்குப் பயன்படுத்தும் கருவிகளை கடவுள் முன் வைத்து வழிபட்ட பின்னரே பயன்படுத்துவர்.

4. சூரியன் மறைந்த பிறகு மூலிகை செய் கருவிகளைப் பயன்படுத்தக் கூடாது.

5. மூலிகை மருந்து செய்பவர் வசிக்கும் பகுதியில் இறப்பு நிகழ்ந்தால், கருமாதிச் சடங்கு (சலிப்புச் சடங்கு) முடியும் வரை மூலிகையைப் பறிக்கச் செல்லமாட்டார்கள். மேலும் மூலிகையைக் கொண்டு மருநதும் செய்யமாட்டார்கள். அக்காலங்களில் மருந்து செய்தால் அம்மருந்து வீரியமில்லாமல் இருப்பதோடு நோயாளியின் நோயைக் குணப்படுத்தாது என்பது இம்மலை மக்களின் நம்பிக்கையாகும்.

இது போன்ற பிற நம்பிக்கைகள் மூலிகை குறித்து கொல்லிமலைப் பழங்குடி மக்களிடம் மட்டுமல்லாமல் பொதுவாக மூலிகையைக் கொண்டு மருந்து செய்யும் சித்தவைத்தியர்களிடமும், வீட்டு வைத்தியர்களிடமும் காணப்படுகிறது.



கொங்கு நாட்டு அகழ்வாய்வுகளில் பெரில் என்ற பச்சைக்கற்களும் சபையர் என்ற நீலக்கற்களும் மிகுதியாகக் கிடைத்துள்ளன. கொடுமணல் அகழ்வாய்வில் ஒரு பெருங் கற்கால ஈமக்குழியில் மட்டும் 2000க்கும் மேற்பட்ட கார்னீலியன் (சூதுபவளம்) மணிகள் கண்டறியப்பட்டுள்ளன. கொங்கு அகழ்வாய்வில் கிடைத்த மணிகள் தமிழ் நாட்டிற்கு உரியவையல்ல. அவை வடநாட்டிலிருந்து கொடுமணலுக்கு எடுத்து வரப்பட்டு அம்மணிகளைப் பக்குவப்படுத்தி ஆபரணங்களாக வடிவமைத்து வணிகத் திற்காகக் கப்பலேற்றியுள்ளனர் என்ற உண்மையைக் கொங்கு அகழ்வாய்வுகளின் மூலம் அறிஞர்கள் கண்டறிந்துள்ளனர். இவ்வாறு புழங்கு பொருட்கள் ஒரு கால கட்டத்தின் பண்பாட்டையும் வரலாற்றையும் புலப்படுத்தும் மிகச் சிறந்த சான்றுகளாக அமைகின்றன. தற்காலத்தில் மக்கள் வழக்கில் உள்ள புழங்கு பொருட்களைப் பண்பாட்டுப் புரிதல்களோடு பதிவு செய்யும் நோக்கில் இக்கருத்தரங்கக் கட்டுரைகள் அமைந்துள்ளன. கொங்கு நாட்டின் தனித்தன்மையைப் புலப்படுத்தும் வகையில் அணைகயிறு, கருக்கருவாள், கொங்காடை போன்ற எண்ணற்ற புழங்கு பொருட்கள் இன்றும் வழக்கில் உள்ளன. அத்தகையப் புழங்கு பொருட்கள் இந்நூலின் மூலம் பதிவு செய்யப்படுவதை அறிந்து மகிழ்கிறேன்.

முனைவர் **சி. சுவாமிநாதன்**

துணைவேந்தர்

பாரதியார் பல்கலைக்கழகம்

ISBN 978-81-920897-1-3

9788192089713